
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № 26
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

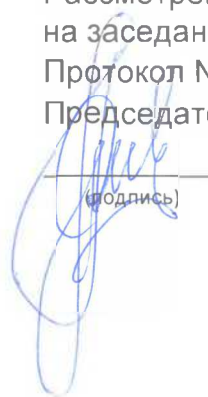
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

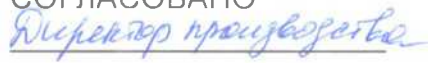
Программа практической подготовки (учебная практика) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Разработчик: А.А. Рязанова, преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК


_____ К.С. Кондрашова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО


(должность)


(организация/предприятие)


(ответственный)

28 мая 2026 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы практической подготовки (учебная практика)
2. Результаты освоения программы практической подготовки (учебная практика)
3. Структура и содержание практической подготовки (учебная практика)
4. Условия реализации программы практической подготовки (учебная практика)
5. Контроль и оценка результатов практической подготовки (учебная практика)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Место практической подготовки (учебная практика) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа практической подготовки (учебная практика) является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения видов деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- *приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.*

1.2. Цели практической подготовки (учебная практика)

Цель практической подготовки (учебная практика): подготовительный этап практического обучения обучающихся для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3. Продолжительность практической подготовки (учебная практика)

15 недель (540 часов).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Результатом освоения программы практической подготовки (учебная практика) является овладение обучающимися видами деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Требования к освоению вида деятельности		
Вид деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:		
	Уметь	Знать
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика.	- распознавать недоброкачественные продукты;	- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	- ассортимент, рецептур, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
	- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки	- <i>специальные приспособления, использовать их согласно инструкции.</i>

	хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; - улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления; принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления); оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления; – оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.	
Практический опыт: в разработке ассортимента полуфабрикатов; -подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями.		
Вид деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептур, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных		

изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, обучающийся в ходе производственной практики		
Практический опыт:в - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - оценки качества, порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.		
Вид деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд,	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.		
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; – <i>разрабатывать холодные блюда, осуществлять приготовление, оформление, презентацию с использованием техник молекулярной кухни</i>	- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. – <i>характеристики сырья и технологические процессы изготовления блюд молекулярной кухни</i>
Практический опыт: в - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.		
Вид деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <i>готовить полный</i>	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		

	<i>ассортимент гато, антреме;</i> <i>-эффективно сочетать спонжи, ганаш;</i> <i>- готовить гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями;</i> <i>- изготавливать и использовать ганаш;</i> <i>- подавать гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания);</i> <i>- эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования</i>	ассортимента, в том числе региональных; - <i>ассортимент гато, антреме;</i> - <i>ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления гато, антреме;</i> - <i>широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, птифуров;</i> - <i>виды спонжей и их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов и птифуров;</i> - <i>хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров</i>
Практический опыт: - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями		
Вид деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		

	фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.	полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
Практический опыт: в: - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; - ведения расчетов с потребителями.		
Вид деятельности: <i>приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</i>		
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели.	- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия;	- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);
ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада.	- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС);	- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью;
ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели, обучающийся в ходе производственной практики	- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом;	- ассортимент шоколада и кондитерских изделий;
	- темперировать шоколад с целью получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира и поседения; - работать с темным, молочным и белым кувертюром; - создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки; - изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи; - презентовать свои шоколадные изделия;	- типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции; - специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров; - особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью; - технику моделирования из различных материалов; - техники и методы

	- декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д; - производить конфеты нужного веса и размера; - изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.; - использовать красители при работе с шоколадом; - окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг;	моделирования, формования, окрашивания);
Практический опыт: - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента - хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - приготовление изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента - хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

3.1. Тематический план практической подготовки (учебная практика)

Наименование тем	Виды работ на практике		Объем часов
1	2		3
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			72
Тема 1.1 Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой, производственными цехами, нормативными документами	
Тема 1.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	Виды работ		6
	1	Проанализировать виды, назначение современного технологического оборудования, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	
Тема 1.3 Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря,	Виды работ		6
	1	Знакомство с технологические принципы производства кулинарной продукции. Обработка рыбы, нерыбных продуктов моря, и приготовление полуфабрикатов из них. Соблюдение технологического цикла	
Тема 1.4 Характеристика процессов подготовки мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	Виды работ		6
	1	Обработка мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	
Тема 1.5 Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Виды работ		6
	1	Приемка сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Составить заявку (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы. Составление заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	
Тема 1.6 Обработка, подготовка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	Виды работ		12
	1	Нарезка и формовка овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	6
	2	Приготовление начинок для фарширования овощей. Правильность подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей	6
Тема 1.7 Методы обработки и подготовки рыбы, мяса, нерыбных продуктов моря для приготовления	Виды работ		18
	1	Выбрать метод обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Приготовить полуфабрикаты из рыбы для сложных блюд.	6

разнообразных блюд	2	Приготовление полуфабрикатов: фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками, полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
	3	Разделка говяжьих, свиных, бараньих туш, мяса диких животных. Приготовление полуфабрикатов из мяса для варки, жарки, припускания. Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них.	6
Тема 1.9 Технологический процесс фарширования домашней птицы, дичи, кролика	Виды работ		6
	1	Приготовление начинок для фарширования мяса, птицы, дичи. Соблюдение технологического процесса при фаршировании мяса, птицы, дичи.	
Тема 1.10 Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд	Виды работ		6
	1	Обработка и подготовка субпродуктов с соблюдением последовательности технологической операции. Приготовление полуфабрикатов и блюд из субпродуктов с соблюдением последовательности технологических операций при обработке и подготовке субпродуктов	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого 2 недели			72
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			144
Тема 2.1 Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	6
Тема 2.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Виды работ		6
	1	Знакомство с технологическим циклом приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	6
Тема 2.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Виды работ		6
	1	Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления бульонов, отваров, супов, правила ухода за ними.	6
Тема 2.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Виды работ		6
	1	Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих соусов, правила ухода за ними.	6
Тема 2.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	Виды работ		6
	1	Организация работ по приготовлению горячих блюд и кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде, техническое оснащение	6

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.6 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов	Виды работ		6
	1	Приготовление бульонов. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов	6
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, прозрачных супов разнообразного ассортимента	Виды работ		6
	1	Приготовление супов-пюре разнообразного ассортимента. Оформление и отпуск: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре	6
Тема 2.8 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов	Виды работ		6
	1	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	6
Тема 2.9 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Виды работ		12
	1	Приготовления овощей разными методами: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в «Вок» фарширование, формовка	6
	2	Приготовление в «Вок», фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка	6
Тема 2.10 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Виды работ		12
	1	Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.	6
	2	Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	6
Тема 2.11 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Виды работ		12
	1	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без(пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания.	6
	2	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания	6
Тема 2.12 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Виды работ		12
	1	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков.	6
	2	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков	6
Тема 2.13 Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Виды работ		12
	1	Выбор рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	6

	2	Выбор рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	6
Тема 2.14 Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов	Виды работ		18
	1	Приготовление блюд из мяса: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)	6
	2	Приготовление блюд из мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)	6
	3	Приготовление блюд из мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)	6
Тема 2.15 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Виды работ		18
	1	Приготовление блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)	6
	2	Приготовление блюд из дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)	6
	3	Приготовление блюд из дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого 4 недели			144
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			72
Тема 3.1 Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	
Тема 3.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Виды работ		6
	1	Приготовление холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательности этапов. Приготовление кулинарных изделий, холодных закусок	
Тема 3.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Виды работ		12
	1	Ознакомление с технологическим оборудованием и производственным инвентарем, правилами их подбора и безопасного использования, правилами ухода за ними	6
	2	Ознакомление с инструментами, весоизмерительными приборами, посудой, правилами их подбора и безопасного использования, правилами ухода за ними	6
Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Виды работ		6
	1	Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных пюре	6
Тема 3.5 Приготовление,	Виды работ		12
	1	Подготовка ингредиентов для салатов, правила подбора заправок. Выбор основных продуктов и	6

подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов	
	2	Ознакомление со способами подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	6
Тема 3.6 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Виды работ		12
	1	Приготовление, оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных), взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	2	Выкладывание нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов по типу «шведского стола».	6
Тема 3.7 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Виды работ		18
	1	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом, нерыбного водного сырья	6
	2	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса	6
	3	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из птицы	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого 2 недели			72
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			72
Тема 4.1 Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	
Тема 4.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации	Виды работ		6
	1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	
	2	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	
Тема 4.3	Виды работ		6
Механическое, весоизмерительное, холодильное оборудование	1	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	
Тема 4.4 Оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Виды работ		6
	1	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	2	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты	

Тема 4.5 Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Виды работ		6
	1	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	
	2	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
	3	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	
Тема 4.6 Общие правила приготовления холодных десертов	Виды работ		6
	1	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
Тема 4.7 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), подготовка рабочего места для упаковки на вынос	Виды работ		6
	1	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения	
	1	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	6
Тема 4.8 Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Виды работ		6
	1	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
	2	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	3	Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	
Тема 4.9 Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	Виды работ		12
	1	Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	2	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	3	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
Тема 4.10 Отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Виды работ		6
	1	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
	2	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.	

Тема 4.11 Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Виды работ		6
	1	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого 2 недели			72
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			144
Тема 5.1 Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	
Тема 5.2 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.	Виды работ		6
	1	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба.	
Тема 5.3 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Виды работ		6
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов	
Тема 5.4 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Виды работ		18
	1	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	6
	2	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	6
	3	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа	6
Тема 5.5 Приготовление глазури	Виды работ		18
	1	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	6
	2	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури	6
	3	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6
Тема 5.6 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Виды работ		18
	1	Приготовление сливочных, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций	6
	2	Приготовление сливочных, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций	6
	3	Приготовление белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность	6

		выполнения технологических операций	
Тема 5.7 Приготовление сахарной мастики и марципана	Виды работ		18
	1	Приготовление сахарной мастики и марципана, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	2	Приготовление сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	6
	3	Приготовление сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	6
Тема 5.8 Приготовление посыпок и крошки	Виды работ		18
	1	Приготовление посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
	2	Приготовление и использование крошки в хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	6
	3	Приготовление и использование крошки в хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	6
Тема 5.9 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Виды работ		6
	1	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	
Тема 5.10 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий из бездрожжевого теста	Виды работ		12
	1	Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.	6
	2	Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	6
Тема 5.11 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Виды работ		12
	1	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	6
	2	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	6
Тема 5.12 Изготовление и оформление пирожных	Виды работ		6
	1	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные)	
Тема 5.13 Изготовление и оформление тортов	Виды работ		6
	1	Приготовление бисквитных, песочных, слоенных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			

Итого		4 недели	144
ПМ 06. Приготовление, оформление, презентация и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели			36
Тема 6.1 Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	
Тема 6.2 Технология приготовления конфет погружным способом	Виды работ		6
	1	Приготовление конфет погружным способом	
	2	Приготовление конфетных масс	
	3	Приготовление начинок для конфет	
Тема 6.3 Технология приготовления корпусных конфет	Виды работ		6
	1	Приготовление корпусных конфет. Методы приготовления конфетных масс.	
	2	Приготовление корпусных конфет с применением декорирующих технологий	
Тема 6.4 Технология приготовления нарезных конфет	Виды работ		6
	1	Приготовление нарезных конфет. Методы приготовления конфетных масс.	
	2	Приготовление начинок для конфет.	
	1	Технология изготовления цветов из белого и молочного шоколада	
	2	Технология изготовления цветов из горького шоколада	
Тема 6.5 Технология приготовления скульптур от шоколада	Виды работ		6
	1	Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада	
	2	Технология изготовления композиций из шоколада	
Тема 6.6 Технология приготовления цветов из карамели	Виды работ		6
	1	Технология приготовления сложных цветов из карамели	
	2	Технология изготовления композиций из карамели	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого		1 неделя	36
ИТОГО		15 недель	540

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

4.1. Место проведения практической подготовки (учебная практика)

Практическая подготовка (учебная практика) осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Практическая подготовка (учебная практика) может быть организована:

- непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее - образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.2. Требования к документации

- положение об учебной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа практики;
- календарно-тематический план;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы практики (при проведении практики на предприятии);
- график защиты отчетов по практике.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

При организации практической подготовки профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

4.4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.4.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. - III, 16 с

4.4.2. Основные источники:

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <http://www.academia-moscow.ru>
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru
- 4.

4.4.3 Дополнительные источники:

1. Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 92 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/>
2. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учеб. пособие [Электронный ресурс] / авт.- сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 158 с.). - Ростов н/Д: Феникс, 2021. - (Среднее профессиональное образование).- URL: <https://znanium.com>

4.5. Требования к руководителям практической подготовки

Руководителем практики от техникума назначается педагогический работник, имеющий высшее образование, соответствующее профилю проводимой практики
Руководитель практики от образовательного учреждения:

- разрабатывает тематику заданий для обучающихся;

- проводит консультации с обучающимися перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения обучающихся в период практики; формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими заданий и сборе материалов к отчету по практике;
- контролирует выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Руководитель практики от организации:

- согласовывает программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- участвует в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвует в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При организации практической подготовки обучающиеся и работники образовательной организации обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка профильной организации (образовательной организации, в структурном подразделении которой организуется практическая подготовка), требования охраны труда и техники безопасности. Регламентация требований по пожарной безопасности и техники безопасности осуществляется внутренними локальными актами предприятия или организации, являющейся базой практики.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

По результатам практической подготовки (учебная практика) предусмотрен дифференцированный зачет при условии:

- положительного аттестационного листа от руководителя практической подготовки об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практической подготовки (учебная практика);
- полноты и своевременности представления дневника практической подготовки (учебная практика) (с приложениями);
- полноты и своевременности представления отчета по практической подготовке (учебная практика).