

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания
АО «Судостроительный завод
имени Е.Б. Бутомы»


Т.А. Вышковская
« » 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ им.
В.Н. Толстова» «КТТ


Н.Н. Лапина
«28» 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюдов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ 02.

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе ФГОС СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

Разработчики:

Баркалова Л.А. - преподаватель

Шабатина И.А. - преподаватель

Жарких Г.И. - преподаватель

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 9 от « 10 » 04 2025 г.

Председатель  Баркалова Л.А.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ имени В.Н. Толстова»

Протокол № 5 от « 23 » 04 2025 г.

Председатель МС  Гижко А.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной практики	4
2.	Тематический план и содержание учебной практики	8
3.	Условия реализации программы учебной практики	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	15
5.	Лист дополнений и изменений к рабочей программе учебной практики	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 учётом 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 учётом 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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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
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
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

1.2.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и 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; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, - хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
--	---

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В. Н. Толстова»

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Владеющий навыками коммуникабельности в коллективе, решающий различные задачи профессиональной деятельности
ЛР 15	Умеющий пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Активно принимающий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.
ЛР 18	Сохраняющий и уважающий природные богатства Республики Крым, способствующий их разумному потреблению
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 23	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 24	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР 26	Готовый к конкурентоспособности на рынке труда
ЛР 28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

1.4. Количество часов на освоение учебной практики:

Всего – 72 часа

в том числе в форме практической подготовки – 72 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Количество часов на освоение программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов	Учебная практика (часов)
ПК 2.1	Раздел 1. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	7	7
	Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	4	4
ПК 2.2	Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	4	4
ПК 2.3	Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	18	18
ПК 2.4			
ПК 2.5	Раздел 5. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	11	11
ПК 2.6			
ПК 2.7	Раздел 6. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	14	14
ПК 2.8			
	Раздел 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	7	7
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		7	7

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание (виды работ)	Кол-во часов
1	2	3
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Виды работ	72
Раздел 1. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		7
Тема 1 Приготовление бульонов и отваров.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочих мест, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды при приготовлении горячих блюд. Приготовления бульонов и отваров.	7
Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		4
Тема 2 Приготовление супов разнообразного ассортимента.	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов , щей, борщей, рассольников, солянок, супов - пюре, супов молочных, супов холодных, супов сладких	4
Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		4
Тема 3 Приготовление соусов разнообразного ассортимента.	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и белого основного, и их производных Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к		18

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		
Тема 2.1 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Первичная обработка салатных, десертных овощей. Обработка грибов.	4
	5. Подготовка овощей к фаршированию. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.	3
	6. Приготовление блюд из отваренных, припущенных, жареных, тушёных, запечённых овощей и грибов.	4
Тема 2.2 Приготовление горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Приготовление каш различной консистенции.	3
	8. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
Раздел 5. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		11
Тема 5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Варка яиц. Приготовление блюд из отварных яиц. Приготовление блюд из жареных яиц.	7
	10. Приготовление омлетов. Приготовление блюд из творога. Приготовление вареников, блинов и блинчиков. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
Раздел 6. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		14
Тема 6.	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного	

Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	инвентаря и посуды. Приготовления рыбы отварной, рыбы припущенной. Приготовления рыбы жаренной основным способом, рыбы жареной во фритюре. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	7
	12.Приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	7
Раздел 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		7
Тема 7. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	13.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из отварного и тушёного мяса. Приготовление блюд из птицы. Приготовления блюд из натуральной рубленной и котлетной массы. Приготовление блюд из жареного и запечённого мяса. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	7
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		7
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории/мастерской или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Профессиональная лаборатория «Поварская»

ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В. Н. Толстова», осуществляет образовательную деятельность по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение «Учебной кухни с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:
- технические средства обучения:
- технологическое оснащение:

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Плита индукционная;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Миксер для коктейлей;

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Производственный стол с металлическим покрытием

Производственный стол с деревянным покрытием

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 210 с.
2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия: - М.: Академкнига/Учебник, 2016, -185с.: ил.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -320с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -240с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -288с., [16] с. цв. ил.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. образования.– М.: издательский центр «Академия», 2016.– 512 с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. образования.– М.: издательский центр «Академия», 2012.– 190 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)
7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания
8. ГОСТ Р 50647-94"Общественное питание. Термины и определения"

Интернет- ресурсы:

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)

2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)
4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/I-kulinarnyi-slovar.html>
7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.restoranoff.ru. (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>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.</p>	<p>Демонстрация знаний к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.</p> <p>Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов.</p> <p>Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектовании), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов</p> <p>Демонстрация знаний при обработке различными методами, подготовке овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>Демонстрация знаний при утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Демонстрация знаний при приготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Демонстрация знаний при порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранение полуфабрикатов.</p> <p>Демонстрация умений при подведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Демонстрация знаний при приготовлении при непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Демонстрация знаний при приготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p> <p>Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p>

разнообразного ассортимента.	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний при приготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.
	Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний при приготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.
	Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.
	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
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	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.
	Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.
	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

<p>профессиональной деятельности</p>	
<p>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</p>	<p>-актуальность используемой нормативно - правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
<p>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</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной</p>	<p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>

деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

**Лист дополнений и изменений к рабочей программе
УП_____ (индекс, наименование) на 20__ - 20__ учебный год**

Дополнения и изменения к рабочей программе на 20____ - 20____ учебный год по
учебной практике УП_____ (индекс, наименование)

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании
цикловой методической комиссии _____

«__»_20_____ г. (протокол №_____).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.