

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ)



Максимович Светлана
Александровна
C=RU, S=Ставропольский край,
L=г. Ставрополь, Т=проректор по
учебной работе, ОУ=ректорат,
О="ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ ""
СТАВРОПОЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ""
СНИЛС=15230589951,
ИНН=263411176761,
E=s.a.maksimovich@stgau.ru,
G=Светлана Александровна,
SN=Максимович,
CN=Максимович Светлана
Александровна
I am the author of this document
your signing location here
2026-06-25 15:02:32

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ (ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ)**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: профессиональной деятельности ВД.5 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Таблица 1 – Планируемые результаты (Общие компетенции ОК 01 – ОК 09)

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации	-
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	-

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
	применять современную научную профессиональную терминологию	современную научную и профессиональную терминологию	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	правила разработки презентации	-
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные этапы разработки и реализации проекта	-
	определять источники достоверной правовой информации	-	-
	составлять различные правовые документы	-	-
	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать	-	-
	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	-	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	-
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции	-
	демонстрировать осознанное поведение	традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	-
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства	-
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона	-
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	-

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	-
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-

Таблица 2 – Планируемые результаты (Профессиональные компетенции ПК 5.1 – ПК 5.5)

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 5.1	– проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы; – подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	– технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; – методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; – пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды,	– подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; – выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; - обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.	используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.	
ПК 5.2	– проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; готовить блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых; – готовить блюда из яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы; – готовить мучные блюда, горячие напитки, сладкие блюда; – проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; - порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия	– технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.	– приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 5.3	– проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; производить обработку овощей, фруктов и грибов; – нарезать и формовать овощи и грибы; подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – готовить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента; - оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента.	– технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; - правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.	– подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; – выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; - обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
ПК 5.4	– готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие	– технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	– приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления сладких блюд, десертов, напитков.	– требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление сладких блюд, десертов, напитков; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; принципы ХАССП в организациях общественного питания.	– оформления и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - соблюдения условий и сроков хранения готовых сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.5	– готовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	– технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила эксплуатации оборудования для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - принципы ХАССП в организациях общественного питания.	– подготовки сырья и ингредиентов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – замеса, разделки, формовки и выпечки теста; – соблюдения температурного режима и времени выпечки; оформления и презентации готовых изделий; - соблюдения условий и сроков хранения готовых хлебобулочных и кондитерских изделий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
ПК 5.1-5.5 ОК 01-09	МДК.05.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	272	72	272	72	-	122	8		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика, часов	180	180							180
	Экзамен по профессиональному модулю	8								
	Всего:	496	288	272	72	-	122	8	36	180

2.2. Содержание профессионального модуля МДК.05.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе форме практической подготовки, ч.
МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар		272
Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Содержание	12
	1. Введение. Основные термины и понятия. Ассортимент, товароведная характеристика различных видов овощей и грибов	2
	2. Характеристика основных видов овощей и грибов (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, томатные, салатные)	3
	3. Кулинарная обработка овощей. Способы минимизации отходов	2
	4. Виды нарезки овощей: простая и сложная	2
	5. Техника обработки грибов	1
	6. Технология приготовления блюд из припущенных, отварных, тушеных овощей	1
	7. Технология приготовления блюд из запеченных, жареных овощей. Блюда из грибов	1
	Практические занятия. Практическая подготовка.	10
	1. Кулинарная обработка, простая и сложная нарезка овощей и грибов по стандартам World Skills с соблюдением санитарных норм и правил требований ХАССП.	2
	2. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей	2
	3. Приготовление блюд из тушеных овощей	2
	4. Приготовление блюд из жареных овощей и грибов	2
	5. Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов	2
	Практические занятия. Практическая подготовка	4
	1. Расчет расхода сырья и п/ф при обработке овощей и грибов	2
	2. Составление схем приготовления овощных блюд, алгоритм приготовления овощных блюд	2
	Самостоятельная работа	20
	1. Правила проведения бракеража. Способы хранения блюд из овощей и грибов.	5
	2. Виды оборудования, инвентаря, используемого для приготовления блюд из овощей и грибов	5
	3. Разработка схемы «Виды овощей, их первичная обработка»	5
Тема 2. Приготовление бутербродов	Содержание	4
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов Подготовка сырья и продуктов при приготовлении бутербродов	2
	2. Технология приготовления различных видов бутербродов (открытые, закрытые, горячие)	2
	Практические занятия. Практическая подготовка.	4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе форме практической подготовки, ч.
	1. Приготовление и оформление бутербродов. Оценка качества готовых	4
	Практическое занятие. Практическая подготовка.	2
	1. Расчет расхода сырья, гастрономических продуктов при приготовлении	2
	Самостоятельная работа	15
	1. Виды необходимого технологического оборудования и производственного приготовления бутербродов	5
	2. Составить презентацию «Классификация гастрономических товаров»	5
	3. Составить презентацию «Сервировка столов при подаче бутербродов»	5
Тема 3. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание	12
	1. Ассортимент, товароведная характеристика различных видов круп, бобовых и макаронных	2
	2. Технология приготовления блюда из круп (приготовление каш и блюд из каш)	1
	3. Технология приготовления блюда из макаронных изделий	1
	4. Технология приготовления блюда из бобовых изделий	2
	5. Технология приготовления блюда из яиц. Технология приготовления блюда из творога	1
	6. Технология приготовления пресного блинчатого теста, теста для оладьей	2
	7. Технология приготовления фаршей и начинок	1
	Практические занятия. Практическая подготовка.	15
	1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп	2
	2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых	2
	3. Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий	2
	4. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц	2
	5. Приготовление и оформление блюд из творога	2
	6. Приготовление и оформление блюд и гарниров из пресного теста (пельмени, вареники, лапша домашняя чебуреки)	2
	7. Приготовление и оформление блинчики, блинов, оладьей	2
	Практическое занятие. Практическая подготовка.	4
	1. Расчет расхода сырья и п/ф при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	4
	Самостоятельная работа	25
	1. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, творога, яиц и теста. Температура подачи блюда гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, творога, яиц и теста	5
	2. Разработать схему качества «Круп» (товароведная характеристика)	5

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе форме практической подготовки, ч.
	3. Разработать схема качества «Макаронных изделий» (товароведная характеристика)	5
	4. Составить презентацию «Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи»	5
	5. Дополнительное изучение литературы	5
Тема 4. Технология приготовления блюд из рыбы	Содержание	14
	1. Классификация, пищевая ценность требования к качеству рыбы и рыбного сырья. Кулинарная обработка рыбы.	2
	2. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, обработка осетровой рыбы	2
	3. Приготовление рыбных полуфабрикатов	2
	4. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее, обработка рыбы для фарширования	1
	5. Обработка морепродуктов	2
	6. Технология приготовления блюд из припущенной и отварной рыбы	2
	7. Технология приготовления блюд из жареной	1
	8. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов	1
	9. Требования к качеству рыбных блюд	1
	Практические занятия. Практическая подготовка.	4
	1. Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы	4
	Практические занятия. Практическая подготовка.	10
	1. Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной рыбы. Оценка качества готовых блюд	2
	2. Приготовление и оформление блюд из тушеной рыбы. Оценка качества готовых блюд	2
	3. Приготовление и оформление блюд из запечённой рыбы. Оценка качества готовых блюд	2
	4. Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы. Оценка качества готовых блюд	2
	5. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов. Оценка качества готовых блюд	2
	Самостоятельная работа	20
	1. Изучение технологий обработки разных видов рыбы	5
	2. Разработка технологических карт блюд из рыбы	5
	3. Анализ ассортимента рыбных блюд	5
	4. Дополнительное изучение литературы по теме	5
Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание	14
	1. Классификация, пищевая ценность требования к качеству мяса и домашней птицы. Кулинарная обработка мяса	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе форме практической подготовки, ч.
	2. Кулинарная разделка и обвалка мясных туш	1
	3. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты	1
	4. Рубленая, котлетная масса из мяса и п/ф из нее	1
	5. Обработка мяса диких животных и субпродуктов	1
	6. Кулинарная обработка с/х птицы. Заправка птицы	1
	7. Полуфабрикаты из птицы, обработка субпродуктов из птицы	1
	8. Варка, жарка мясных продуктов	2
	9. Тушеные, запеченные мясные блюда	1
	10. Блюда из рубленого мяса, блюда из котлетной массы	1
	11. Блюда из субпродуктов. Блюда из мяса диких животных	1
	12. Блюда из с/х птицы	1
	13. Требования к качеству блюд из мяса и с/х птицы	1
	Практические занятия. Практическая подготовка.	4
	1. Расчет сырья для приготовления блюд из мяса и птицы	4
	Практические занятия. Практическая подготовка.	14
	1. Приготовление и оформление блюд из отварного и припущенного мяса Оценка качества готовых блюд	2
	2. Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса. Оценка качества готовых блюд	2
	3. Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса. Оценка качества готовых блюд	2
	4. Приготовление и оформление блюд из жареного. Оценка качества готовых блюд	2
	5. Приготовление и оформление блюд из котлетной и рубленой массы. Оценка качества готовых блюд из котлетной и рубленой массы мяса	2
	6. Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной птицы. Оценка качества готовых блюд	2
	7. Приготовление и оформление блюд из жареной и запеченной птицы. Оценка качества готовых блюд	2
	Самостоятельная работа	20
	1. Составить презентацию «Полуфабрикаты при разделке говяжьей, свиной, бараньей туши»	5
	2. Разработать инструкционно-технологическую карту «Приготовления мясных п/ф»	5
	3. Разработать технологическую карту приготовления блюд из мяса	5
	4. Дополнительное изучение литературы по теме	5
Тема 6. Технология приготовления горячих напитков	Содержание	16
	1. Классификация, ассортимент чая, кофе, какао, шоколада	2
	2. Последовательность выполнения технологических операция при приготовлении горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, кисель, сбитень и т.д.)	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе форме практической подготовки, ч.
	3. Технология приготовления горячих напитков	2
	Практические занятия. Практическая подготовка.	6
	1. Приготовление напитков. Оценка качества готовых блюд	6
	Практическое занятие. Практическая подготовка.	4
	1. Расчет расхода сырья и п/ф при приготовлении напитков	4
	Самостоятельная работа	20
	1. Изучение сортов чая и кофе	5
	2. Разработка меню горячих напитков	5
	3. Дополнительное изучение литературы по теме	10
Экзамен по МДК.05.01		8
Учебная практика Виды работ: Приготовление простых блюд из традиционных видов овощей и грибов; Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста; Приготовление простых супов и соусов; Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом; Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы; Приготовление бутербродов		36
Производственная практика Виды работ: Приготовление простых блюд из традиционных видов овощей и грибов; Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста; Приготовление простых супов и соусов; Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом; Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы; Приготовление бутербродов; Приготовление горячих напитков, в т.ч. из концентратов.		180
Промежуточная аттестация (экзамен по модулю ПМ.05)		6
Всего		496

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Ин-тернет», выход в корпоративную сеть

Оснащенные базы практики зона по видам работ, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

43.2.1. Основные электронные издания

51. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/456863>

62. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие для СПО / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 176 с. — ISBN 978-5-507-53515-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/489353>

73. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284036>

83.2.2. Дополнительные источники

91. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084457>

10 2. Бахтигулова, Л. Б. Методика профессионального обучения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Б. Бахтигулова, П. Ф. Калашников. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 194 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11931-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542238>

11 3. Методика профессионального обучения: учебное пособие для мастеров производственного обучения и наставников на производстве / под общ. ред. В. И. Блинова; [В. И. Блинов и др.; рец.: Г. М. Романцев, Х. Х. Кресс]. - Москва: Юрайт, 2017. - 217, [2] с. – Текст: непосредственный.

12 4. Блинов, В. И. Педагогика 2. 0. Организация учебной деятельности студентов: учебное пособие для вузов / В. И. Блинов, Е. Ю. Есенина, И. С. Сергеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 222 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14773-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544509>

13 5. Куцебо, Г. И. Преподавание по программам профессионального обучения: развивающее обучение: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Куцебо. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10292-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542034>

14 6. Методика профессионального обучения: учебное пособие / В. И. Блинов [и др.]; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05089-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539398>

15 7. Скакун, В. А. Организация и методика профессионального обучения: учебное пособие / В. А. Скакун. - 2-е изд. - Москва: Форум: Инфра-М, 2021. - 336 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-707-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1154376>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Формы промежуточной аттестации по ПМ.01

Элемент профессионального модуля	Коды формируемых компетенций	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.05.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	ОК 01-09, ПК 5.1-5.5	Экзамен	8
УП.05.01 Учебная практика	ОК 01-09, ПК 5.1-5.5	Дифференцированный зачет	8
ПП.05.01 Производственная практика	ОК 01-09, ПК 5.1-5.5	Дифференцированный зачет	8
ПМ.05.01(К) Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01-09, ПК 5.1-5.5	Экзамен по профессиональному модулю	8

4.2. Критерии оценки результатов освоения модуля

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	– тестовые задания – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий на практических занятиях – наблюдение за выполнением в период прохождения практик – экзамен по МДК.05.01
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	тестовые задания – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий на практических занятиях – наблюдение за выполнением в период прохождения практик экзамен по МДК.05.01
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	тестовые задания – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий на практических занятиях

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– наблюдение за выполнением в период прохождения практик экзамен по МДК.05.01
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	тестовые задания – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий на практических занятиях – наблюдение за выполнением в период прохождения практик экзамен по МДК.05.01
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	тестовые задания – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий на практических занятиях – наблюдение за выполнением в период прохождения практик экзамен по МДК.05.01
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	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения	тестовые задания – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий на практических занятиях – наблюдение за выполнением в период прохождения практик экзамен по МДК.05.01
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	тестовые задания – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий на практических занятиях – наблюдение за выполнением в период прохождения практик экзамен по МДК.05.01

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности	тестовые задания – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий на практических занятиях – наблюдение за выполнением в период прохождения практик экзамен по МДК.05.01
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	тестовые задания – наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий на практических занятиях – наблюдение за выполнением в период прохождения практик экзамен по МДК.05.01

Код и наименование ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Практический опыт: - Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд и кулинарных изделий. - Приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, домашней птицы, рыбы. - Проверки органолептическим способом качества сырья и полуфабрикатов. Умения: - Проверять органолептическим способом качество сырья и полуфабрикатов. - Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им. - Производить обработку и нарезку овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы. - Подготавливать полуфабрикаты согласно установленным рецептурам и технологическим картам.	Организует рабочее место в соответствии с требованиями СанПиН и охраны труда. Подготавливает сырье (овощи, грибы, мясо, птицу, рыбу) к дальнейшей обработке. Выполняет нарезку, формовку, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Соблюдает нормы выхода и условия хранения полуфабрикатов.	наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий органолептическая оценка качества Квалификационный экзамен
ПК 5.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Готовит бульоны, супы, соусы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп и других продуктов в	наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий

Код и наименование ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Практический опыт: - Приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров. - Приготовления блюд из яиц и творога. - Оформления и порционирования готовой продукции. Умения: - Использовать рецептуры и технологические карты. - Готовить блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы. - Готовить супы, соусы, горячие напитки. - Проверять органолептическим способом качество готовых блюд перед подачей.	соответствии с технологическими картами. Оформляет и порционирует готовые блюда. Соблюдает температуру и сроки реализации готовой продукции. Обеспечивает соответствие блюд установленным требованиям к качеству.	органолептическая оценка качества Квалификационный экзамен
ПК 5.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Практический опыт: - Приготовления и оформления холодных блюд, закусок и бутербродов. - Порционирования и упаковки холодных блюд для реализации. Умения: - Готовить салаты, холодные закуски, бутерброды. - Выполнять нарезку и формовку продуктов для холодных блюд. - Творчески оформлять холодные блюда и закуски. - Проверять органолептическим способом качество холодных блюд.	Готовит, творчески оформляет и порционирует холодные блюда, закуски и бутерброды. Соблюдает строгие санитарно-гигиенические нормы при работе с готовой к употреблению продукцией. Обеспечивает соответствие блюд установленным требованиям к качеству и температуре подачи. Выполняет упаковку продукции для доставки и на вынос.	наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий органолептическая оценка качества и качества оформления Квалификационный экзамен
ПК 5.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Практический опыт: - Приготовления сладких блюд, десертов и напитков. - Творческого оформления и подготовки к реализации сладких блюд	Готовит кисели, компоты, желе, сладкие блюда, десерты и горячие напитки. Творчески оформляет и подает сладкие блюда и напитки. Соблюдает рецептуры, точную температуру подачи (горячие ~65-80°C, холодные ~12-14°C) и	наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий органолептическая оценка качества и качества оформления Квалификационный экзамен

Код и наименование ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
и напитков. Умения: • Готовить сладкие блюда, десерты и напитки. • Готовить горячие и холодные напитки. • Порционировать, сервировать и творчески оформлять сладкие блюда и напитки.	требования к качеству готовой продукции.	
ПК 5.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Практический опыт: • Приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. • Приготовления отделочных полуфабрикатов и оформления готовых изделий. Умения: • Готовить хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. • Выполнять отделку и оформление готовых изделий. • Проверять органолептическим способом качество готовых изделий.	Готовит различные виды теста и отделочных полуфабрикатов. Выполняет формовку, выпечку, охлаждение, отделку и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Обеспечивает соответствие готовых изделий установленным требованиям к качеству по внешнему виду, структуре, вкусу и запаху.	наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий органолептическая оценка качества Квалификационный экзамен

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)**

2026 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар), является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Мастер производственного обучения и основного вида деятельности ВД.5 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.5 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Навыки: – подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; – выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; – обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		Умения: – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы; – подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		– упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. Знания: – технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; – методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; – пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 5.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Навыки: – приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. Умения: – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		– использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; готовить блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых; – готовить блюда из яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы; – готовить мучные блюда, горячие напитки, сладкие блюда; – проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; – порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с Знания: – технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	ПК 5.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Навыки: – подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; – выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; – обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Умения: – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		– выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; производить обработку овощей, фруктов и грибов; – нарезать и формировать овощи и грибы; подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – готовить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента. Знания: – технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	ПК 5.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Навыки: – приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – оформления и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – соблюдения условий и сроков хранения готовых сладких блюд, десертов, напитков
		Умения: – готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов; – использовать рецептуры, технологические

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		карты приготовления сладких блюд, десертов, напитков. Знания: – технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление сладких блюд, десертов, напитков; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; принципы ХАССП в организациях общественного питания.
	ПК 5.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Навыки: – подготовки сырья и ингредиентов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – замеса, разделки, формовки и выпечки теста; – соблюдения температурного режима и времени выпечки; оформления и презентации готовых изделий; – соблюдения условий и сроков хранения готовых хлебобулочных и кондитерских изделий.
		Умения: – готовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
		Знания: – технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила эксплуатации оборудования для приготовления хлебобулочных и кондитерских

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		изделий; — правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; — требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; — принципы ХАССП в организациях общественного питания.

– общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
		Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	выполнения задач профессиональной деятельности	поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3. Количество часов на освоение программы УП.05.01 Учебная практика:

Всего – 36 часов

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование тем (соотв. ПК)	Осваиваемые компетенции	Виды работ (задания)	Объем часов
Задание 1. Входной контроль и ознакомление с производственной зоной	ПК 5.1–5.5 ОК 01 –09	1. Тестирование по ТБ, санитарии, основам технологии (письменно/в Learning Management System); 2. Обход производственной зоны с мастером: идентификация оборудования, зон ответственности, путей эвакуации 3. Проверка СИЗ (форма, обувь, перчатки, маски), инструктаж по личной гигиене (, знания: ТБ, СанПиН); 4. Изучение журналов: учёта сырья, температурного режима холодильников, дефектовок); 5. Самоанализ: «Что я умею? Что вызывает тревогу?» (рефлексивная карта.	6
Задание 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов и ингредиентов	ПК 5.1–5.5 ОК 01 –09	1. Органолептическая оценка поступившего сырья (овощи, мясо, рыба, молоко) — по чек-листу (умение: проверять качество); 2. Механическая кулинарная обработка: очистка овощей (картофель, морковь, свёкла) с замером % отходов (знания: методы минимизации отходов); нарезка овощей (брусочки, ломтики, кубики, соломка) — на скорость и соответствие ТК (умение: нарезать и формовать); подготовка рыбы (потрошение, разделка на порционные куски), мяса (обвалка, жиловка) — под контролем мастера (умение: готовить полуфабрикаты); 3. Составление «карты отходов»: сравнить фактические и нормативные потери → предложить меры экономии; 4. Упаковка полуфабрикатов с маркировкой (наименование, дата, ФИО) в соответствии с ХАССП.	8
Задание 3. Приготовление горячих блюд и закусок	ПК 5.1–5.5 ОК 01 –09	1. Работа по технологическим картам: – блюда из овощей (рагу, запечённые овощи); – блюда из яиц (омлет французский, яйца пашот); – блюда из мяса (гуляш, отбивные); – блюда из рыбы (запечённая рыба с овощами); 2. Контроль процесса: – соблюдение Т° жарки/варки (термометр), – время приготовления (таймер), – органолептическая оценка перед отпуском (умение: проверять качество готовых блюд); – Оформление и порционирование (сервировка тарелок по стандартам заведения); 3. Учёт брака и коррекция: «Почему подгорело? Что изменить в следующий раз?» (рефлексия, оценка последствий).	8

Код и наименование тем (соотв. ПК)	Осваиваемые компетенции	Виды работ (задания)	Объем часов
Задание 4. Приготовление холодных блюд, закусок и нарезок	ПК 5.1–5.5 ОК 01 –09	1. Подготовка ингредиентов: – нарезка сыра, колбасы, овощей (форма, толщина), – подготовка соусов (сметанный, горчичный, винегретная заправка); 2. Сборка: – мясная/овощная тарелка-ассорти, – слоёный салат («Оливье», «Мимоза»), – канапе (3 вида); 3. Контроль: – температура хранения (не выше +4°C), – время выдержки (не более 2 ч на раздаче), – эстетика подачи (знания: принципы презентации); 4. Фотофиксация результата + самооценка по критериям: аккуратность, соответствие ТК, аппетитность	6
Задание 5. Приготовление десертов и напитков	ПК 5.1–5.5 ОК 01 –09	1. Приготовление: – горячих напитков (кофе, какао, чай по-восточному); – холодных десертов (желе, фруктовый салат, мусс); – горячих десертов (блины с начинкой, яблоки, фаршированные творогом); – Украшение десертов (соус-декор, фруктовые розы, посыпка); 2. Расчёт калорийности одной порции (по справочнику или онлайн-калькулятору); 3. Дегустация в паре с обратной связью: «Что понравилось? Что улучшить?» (этичное взаимодействие).	4
Задание 6. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий	ПК 5.1–5.5 ОК 01 –09	1. Замес пресного теста (для пельменей/вареников) и дрожжевого (для булочек); 2. Формовка изделий (пельмени, ватрушки); 3. Выпечка/варка под контролем; 4. Оценка готовности (цвет, объём, структура); 5. Учёт потерь при расстойке и выпечке (бережливое производство).	2

Код и наименование тем (соотв. ПК)	Осваиваемые компетенции	Виды работ (задания)	Объем часов
Задание 7. Комплексное задание: «Мини-меню на вынос» Дифференцированный зачет	ПК 5.1–5.5 ОК 01 –09	1. Бриф от «заказчика» (мастер): «Составить меню на 4 персоны: 1 горячее, 1 холодное, 1 десерт, 1 напиток. Условия: бюджет — 500 руб., время — 90 мин, упаковка — eco-friendly»; 2. Работа в команде (2–3 чел.): – подбор рецептов по бюджету и сезонности; – распределение ролей (повар, упаковщик, кассир); – приготовление по ТК; – упаковка с этикеткой (состав, калории, дата); – «продажа» (имитация): работа с ККТ/POS-терминалом (умение: принимать платежи); 3. Защита решения: «Почему выбрали эти блюда? Как сэкономили? Какие риски были?»	2
Итого:			36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного Приказом Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778).

Учебная практика (по профилю специальности) обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и колледжем.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные электронные издания

1. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/456863>

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие для СПО / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 176 с. — ISBN 978-5-507-53515-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/489353>

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284036>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084457>

2. Бахтигулова, Л. Б. Методика профессионального обучения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Б. Бахтигулова, П. Ф. Калашников. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 194 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11931-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542238>

3. Методика профессионального обучения: учебное пособие для мастеров производственного обучения и наставников на производстве / под общ. ред. В. И. Блинова; [В. И. Блинов и др.; рец.: Г. М. Романцев, Х. Х. Кресс]. - Москва: Юрайт, 2017. - 217, [2] с. — Текст: непосредственный.

4. Блинов, В. И. Педагогика 2. 0. Организация учебной деятельности студентов: учебное пособие для вузов / В. И. Блинов, Е. Ю. Есенина, И. С. Сергеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 222 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14773-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544509>

5. Куцебо, Г. И. Преподавание по программам профессионального обучения: развивающее обучение: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Куцебо. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10292-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542034>

6. Методика профессионального обучения: учебное пособие / В. И. Блинов [и др.]; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05089-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539398>

7. Скаун, В. А. Организация и методика профессионального обучения: учебное пособие / В. А. Скаун. - 2-е изд. - Москва: Форум: Инфра-М, 2021. - 336 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-707-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1154376>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Практический опыт Подготовки сырья и продуктов Приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы; Органолептической оценки качества. Умения: • Проверять качество сырья; • Выбирать оборудование; • Обрабатывать и нарезать продукты; • Готовить полуфабрикаты по ТК.	• Организует рабочее место в соответствии с СанПиНом и ОТ. • Подготавливает сырьё (овощи, грибы, мясо, птицу, рыбу) к обработке. • Выполняет нарезку, формовку, приготовление полуфабрикатов по инструкциям. • Соблюдает нормы выхода и условия хранения полуфабрикатов.	Текущий контроль: • Наблюдение мастера за техникой обработки и соблюдением ТБ; • Проверка качества через чек-листы (форма нарезки, цвет, запах сырья). Экспертиза качества: • Органолептическая оценка полуфабрикатов (на соответствие ТК: размер, консистенция, отсутствие порчи). • Дифференцированный зачет
ПК 5.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Практический опыт: • Приготовления супов, соусов, горячих блюд и	• Готовит бульоны, супы, соусы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей по ТК. • Оформляет и порционирует блюда. • Соблюдает температуру и сроки реализации.	Текущий контроль: • Наблюдение за соблюдением последовательности операций и Т° приготовления; • Фиксация времени выполнения этапов. Оценка качества: • Органолептическая

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
гарниров; • Приготовления блюд из яиц и творога; • Оформления и порционирования. Умения: • Работать по ТК; • Готовить блюда из овощей, круп, рыбы, мяса; • Готовить супы, соусы, напитки; • Контролировать качество готовых блюд.	• Обеспечивает соответствие качества стандартам.	экспертиза (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид) • Дифференцированный зачет
ПК 5.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Практический опыт: • Приготовления и оформления салатов, закусок, бутербродов; • Порционирования и упаковки для реализации. Умения: • Готовить салаты и закуски; • Точно нарезать продукты; • Творчески оформлять блюда; • Контролировать качество холодных блюд.	• Готовит, оформляет и порционирует холодные блюда, закуски, бутерброды. • Соблюдает санитарные нормы при работе с готовой продукцией. • Обеспечивает соответствие качества и T° подачи ($+4^{\circ}\text{C}$). • Выполняет упаковку для доставки и выноса.	Текущий контроль: • Наблюдение за техникой нарезки и соблюдением T° хранения; • Оценка санитарного состояния рабочего места. Оценка качества: • Экспертиза оформления (эстетика, соответствие рецептуре), органолептическая оценка. • Дифференцированный зачет.
ПК 5.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Практический опыт: • Приготовления десертов и напитков; • Творческого оформления и подготовки к реализации. Умения: • Готовить десерты и напитки; • Сервировать и оформлять; • Контролировать T° подачи.	• Готовит кисели, компоты, желе, десерты, горячие напитки. • Соблюдает рецептуры и T° подачи (горячие $65\text{--}80^{\circ}\text{C}$, холодные $12\text{--}14^{\circ}\text{C}$). • Творчески оформляет блюда. • Обеспечивает соответствие качества стандартам.	Текущий контроль: • Наблюдение за соблюдением технологий и T° ; • Проверка расчёта калорийности. Оценка качества: • Органолептическая оценка, контроль T° подачи, оценка оформления. • Дифференцированный зачет
ПК 5.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	• Готовит тесто (пресное, дрожжевое), отделочные полуфабрикаты • Выполняет формовку,	Текущий контроль: • Наблюдение за техникой замеса, формовки, выпечки; • Фиксация времени расстойки.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
изделий разнообразного ассортимента Практический опыт: • Приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий; • Отделки и оформления. Умения: • Готовить тесто и изделия; • Выполнять отделку; • Контролировать качество.	выпечку, отделку изделий. • Обеспечивает соответствие качества (внешний вид, структура, вкус, запах).	Экспертиза качества: • Органолептическая оценка готовых изделий, оценка соблюдения технологии. • Дифференцированный зачет
Интеграция всех ПК 5.1–5.5 ОК 01 –09	- Составляет меню на заданный бюджет и количество персон; - Распределяет роли в команде; - Соблюдает экологические нормы (упаковка, минимизация отходов); - Работает с ККТ/POS-терминалом; - Аргументирует выбор технологий и расчётов.	Текущий контроль: - Наблюдение за командной работой и распределением задач. Оценка качества: - Оценка соответствия меню брифу (бюджет, время, качество); - Проверка работы с ККТ. - Защита решения: «Почему выбрали эти блюда? Как сэкономили? Какие риски?». - Дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и **развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; – адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением в период прохождения практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением в период прохождения практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
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	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 08 Использовать средства физической	- эффективность использовать средств физической культуры для	– наблюдение за выполнением Заданий в

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности	период прохождения практики
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)**

2026 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар), является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Мастер производственного обучения и основного вида деятельности ВД.5 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.5 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Навыки: – подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; – выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; – обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		Умения: – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы; – подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		– упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. Знания: – технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; – методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; – пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 5.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Навыки: – приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. Умения: – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		– использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; готовить блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых; – готовить блюда из яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы; – готовить мучные блюда, горячие напитки, сладкие блюда; – проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; – порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с Знания: – технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	ПК 5.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Навыки: – подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; – выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; – обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Умения: – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		– выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; производить обработку овощей, фруктов и грибов; – нарезать и формовать овощи и грибы; подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – готовить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента. Знания: – технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	ПК 5.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Навыки: – приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – оформления и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – соблюдения условий и сроков хранения готовых сладких блюд, десертов, напитков
		Умения: – готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов; – использовать рецептуры, технологические

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		карты приготовления сладких блюд, десертов, напитков. Знания: – технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление сладких блюд, десертов, напитков; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; принципы ХАССП в организациях общественного питания.
	ПК 5.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Навыки: – подготовки сырья и ингредиентов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – замеса, разделки, формовки и выпечки теста; – соблюдения температурного режима и времени выпечки; оформления и презентации готовых изделий; – соблюдения условий и сроков хранения готовых хлебобулочных и кондитерских изделий.
		Умения: – готовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
		Знания: – технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила эксплуатации оборудования для приготовления хлебобулочных и кондитерских

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		изделий; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания.

– общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	выполнения задач профессиональной деятельности	оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по стандартам антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.05.01 Производственная практика:

Всего – 180 часов

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование тем (соотв. ПК)	Осваиваемые компетенции	Виды работ (задания)	Объем часов
Тема 5.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Работы направлены на формирование у обучающегося практического опыта по подготовке сырья и производству полуфабрикатов. Обучающийся выполняет: – Организацию рабочего места в заготовочных цехах (овощном, мясном, рыбном) в соответствии с санитарными нормами и правилами безопасности. – Подготовку сырья: мытье, очистку, промывание, дочистку. – Проверку качества сырья органолептическим способом. – Выполнение различных видов нарезки овощей, грибов, зелени (брусочки, соломка, кубики, ломтики) для последующих блюд. – Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые), рыбных полуфабрикатов. – Приготовление фаршей для блюд (голубцы, котлеты, тефтели); приготовление теста для мучных блюд и кондитерских изделий.	30
Тема 5.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Содержание и виды работ: Работы направлены на формирование у обучающегося практического опыта по приготовлению сложных горячих блюд. Обучающийся выполняет задания по приготовлению: – Супов (Задания 1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28, 31, 34, 37, 40, 43, 46, 49, 52, 55, 58): Приготовление, оформление, отпуск. Контроль технологии, качества, температуры подачи (75°C). Соблюдение установленного выхода блюда. – Горячих вторых блюд и закусок (Задания 2, 5, 8, 11, 14, 17, 20, 23, 26, 29, 32, 35, 38, 41, 44, 47, 50, 53, 56, 59): Приготовление блюд из рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, овощей с гарнирами и соусами. Контроль технологии тепловой обработки, качества, температуры подачи (65-75°C), оформления. – Горячих блюд из яиц (Задания 27, 42): Приготовление яичницы-глазуньи, омлета смешанного. Соблюдение технологии, контроль качества и температуры подачи. – Горячих сладких блюд (Задания 45, 54): Приготовление сырников, блинчиков, вареников ленивых. Контроль рецептуры, технологии, творческого оформления.	60

Код и наименование тем (соотв. ПК)	Осваиваемые компетенции	Виды работ (задания)	Объем часов
Тема 5.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 5.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Содержание и виды работ: Работы направлены на формирование у обучающегося практического опыта по приготовлению сложных холодных блюд и закусок. Обучающийся выполняет задания по приготовлению: – Холодных блюд и закусок (Задания 3, 6, 9, 21, 24, 30, 36): Соблюдение строгих санитарно-гигиенических норм. Нарезка, смешивание, порционирование, художественное оформление салатов, закусок. Контроль качества, температуры подачи (10-12°C). Отработка навыков упаковки для доставки. – Бутербродов (Задание 57): Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Соблюдение требований к качеству и свежести продуктов.	24
Тема 5.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 5.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Содержание и виды работ: Работы направлены на формирование у обучающегося практического опыта по приготовлению сложных сладких блюд и десертов. Обучающийся выполняет задания по приготовлению: – Холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (Задания 12, 15, 18, 33, 39, 48, 51, 57, 60): Приготовление киселей, компотов, желе, горячих напитков (чай, кофе, какао), творога с добавками. Акцент на творческое оформление, презентацию, соблюдение точной температуры подачи (горячие ~65-80°C, холодные ~12-14°C). Контроль рецептуры, консистенции, вкуса.	30
Тема 5.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Содержание и виды работ: Работы направлены на формирование у обучающегося практического опыта по приготовлению мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Обучающийся выполняет задания по приготовлению: – Хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (Задания 61-90): Приготовление различных видов теста (дрожжевое, бисквитное, песочное, слоеное) и отделочных полуфабрикатов. Формовка, выпечка, охлаждение, отделка и оформление готовых изделий (булочек, пирожных, тортов, пирогов, печенья и др.). Контроль качества по всем органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах, структура, влажность).	30
	ПК.5.1. – ПК.5.5 ОК 01 – 09	Квалификационный экзамен Выполнение комплексного задания, включающего приготовление одного из супов, второго горячего блюда и кондитерского изделия.	6
Итого:			180

2.1. Тематика практических заданий

1. Приготовить и отпустить борщ из свежей капусты с картофелем. Выход, температура подачи, требования к качеству.
2. Приготовить и отпустить рыбу отварную, соус «Польский» с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
3. Приготовить и отпустить салат из свежей капусты. Выход, температура подачи, требования к качеству.
4. Приготовить и отпустить борщ Московский. Выход, температура подачи, требования к качеству.
5. Приготовить и отпустить рыбу, жаренную с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
6. Приготовить и отпустить салат из свежих огурцов и помидоров. Выход, температура подачи, требования к качеству.
7. Приготовить и отпустить щи из свежей капусты с картофелем. Выход, температура подачи, требования к качеству.
8. Приготовить и отпустить рыбу, запечённую по-русски. Выход, температура подачи, требования к качеству.
9. Приготовить и отпустить салат «Весна». Выход, температура подачи, требования к качеству.
10. Приготовить и отпустить щи из квашенной капусты с картофелем. Выход, температура подачи, требования к качеству.
11. Приготовить и отпустить рыбу, жаренную по-ленинградски. Выход, температура подачи, требования к качеству.
12. Приготовить и отпустить чай с сахаром и лимоном. Выход, температура подачи, требования к качеству.
13. Приготовить и отпустить рассольник домашний. Выход, температура подачи, требования к качеству.
14. Приготовить и отпустить рыбу, жаренную в тесте «кляр» с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
15. Приготовить и отпустить компот из свежих яблок. Выход, температура подачи, требования к качеству.
16. Приготовить и отпустить рассольник обыкновенный. Выход, температура подачи, требования к качеству.
17. Приготовить и отпустить рыбу, припущенную по-русски с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
18. Приготовить и отпустить кофе натуральный. Выход, температура подачи, требования к качеству.
19. Приготовить и отпустить рассольник ленинградский. Выход, температура подачи, требования к качеству.
20. Приготовить и отпустить мясо отварное с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
21. Приготовить и отпустить салат винегрет с сельдью. Выход, температура подачи, требования к качеству.
22. Приготовить и отпустить суп картофельный. Выход, температура подачи, требования к качеству.
23. Приготовить и отпустить голубцы с мясом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
24. Приготовить и отпустить салат летний. Выход, температура подачи, требования к качеству.
25. Приготовить и отпустить суп картофельный с рисом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
26. Приготовить и отпустить шницель с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
27. Приготовить и отпустить яичницу с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.

28. Приготовить и отпустить суп картофельный с макаронными изделиями. Выход, температура подачи, требования к качеству.
29. Приготовить и отпустить гуляш с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
30. Приготовить и отпустить сырники со сметаной. Выход, температура подачи, требования к качеству.
31. Приготовить и отпустить суп овощной. Выход, температура подачи, требования к качеству.
32. Приготовить и отпустить картофель тушеный с грибами. Выход, температура подачи, требования к качеству.
33. Приготовить и отпустить кисель из свежих ягод. Выход, температура подачи, требования к качеству.
34. Приготовить и отпустить суп картофельный с фасолью. Выход, температура подачи, требования к качеству.
35. Приготовить и отпустить плов с мясом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
36. Приготовить и отпустить сельдь натуральную с луком. Выход, температура подачи, требования к качеству.
37. Приготовить и отпустить суп лапша домашняя с курицей. Выход, температура подачи, требования к качеству.
38. Приготовить и отпустить запеканку картофельную с мясом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
39. Приготовить и отпустить какао на молоке. Выход, температура подачи, требования к качеству.
40. Приготовить и отпустить суп молочный с вермишелью. Выход, температура подачи, требования к качеству.
41. Приготовить и отпустить котлеты мясные с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
42. Приготовить и отпустить омлет, смешанный с мясными продуктами. Выход, температура подачи, требования к качеству.
43. Приготовить и отпустить суп молочный с рисом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
44. Приготовить и отпустить бифштекс, рубленый с яйцом и гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
45. Приготовить и отпустить блинчики с творогом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
46. Приготовить и отпустить окрошку овощную на кефире. Выход, температура подачи, требования к качеству.
47. Приготовить и отпустить куры жареные гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
48. Приготовить и отпустить кофе с молоком. Выход, температура подачи, требования к качеству.
49. Приготовить и отпустить окрошку мясную. Выход, температура подачи, требования к качеству.
50. Приготовить и отпустить котлеты полтавские с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
51. Приготовить и отпустить желе фруктовое. Выход, температура подачи, требования к качеству.
52. Приготовить и отпустить суп полевой. Выход, температура подачи, требования к качеству.
53. Приготовить и отпустить печень жареную с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
54. Приготовить и отпустить вареники ленивые. Выход, температура подачи, требования к качеству.
55. Приготовить и отпустить бульон с пельменями. Выход, температура подачи, требования к качеству.

56. Приготовить и отпустить поджарку с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
57. Приготовить и отпустить бутерброд с ветчиной. Выход, температура подачи, требования к качеству.
58. Приготовить и отпустить суп с лапшу грибную. Выход, температура подачи, требования к качеству.
59. Приготовить и отпустить шницель по-столичному с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
60. Приготовить и отпустить творог с сахаром и сметаной. Выход, температура подачи, требования к качеству.
61. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - булочка дорожная. Требования к качеству.
62. Приготовить и отпустить пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой. Требования к качеству.
63. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - кулебяка с капустой. Требования к качеству.
64. Приготовить и отпустить кондитерское изделие рулет фруктовый. Требования к качеству.
65. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - рыбник. Требования к качеству.
66. Приготовить и отпустить рулет кремовый. Требования к качеству.
67. Приготовить и отпустить кондитерское изделие- ватрушка с творогом. Требования к качеству.
68. Приготовить и отпустить торт «Подарочный». Требования к качеству.
69. Приготовить и отпустить пирог «Московский». Требования к качеству.
70. Приготовить и отпустить пирожное «Кольцо с орехами». Требования к качеству.
71. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - расстегаи. Требования к качеству.
72. Приготовить и отпустить пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем. Требования к качеству.
73. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - сдоба выборгская. Требования к качеству.
74. Приготовить и отпустить торт «Бисквитно-кремовый». Требования к качеству.
75. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - сдоба обыкновенная (плюшка). Требования к качеству.
76. Приготовить и отпустить пирожное трубочка с кремом. Требования к качеству.
77. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - булочка домашняя. Требования к качеству.
78. Приготовить и отпустить торт слоеный с кремом. Требования к качеству.
79. Приготовить и отпустить рулет «Экстра». Требования к качеству.
80. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - печенье «Курабье». Требования к качеству.
81. Приготовить и отпустить пирожное «Бисквитное» нарезное с кремом (пенечки). Требования к качеству.
82. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - пирог с маком (плетенка). Требования к качеству.
83. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - булочка «Бриош». Требования к качеству.
84. Приготовить и отпустить торт «Кофе». Требования к качеству.
85. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - пирожки с повидлом. Требования к качеству.
86. Приготовить и отпустить пирог «Бабушкина салфетка». Требования к качеству.
87. Приготовить и отпустить рулет банановый. Требования к качеству.
88. Приготовить и отпустить кондитерское изделие сочни с творогом. Требования к качеству.
89. Приготовить и отпустить рулет с джемом. Требования к качеству.
90. Приготовить и отпустить рулет со сливочным кремом. Требования к качеству.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778).

Производственная практика обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и ИСПО.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются ИСПО в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от ИСПО и от предприятия (наставник).

В период прохождения производственной практики, с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные электронные издания

1. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/456863>

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие для СПО / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 176 с. — ISBN 978-5-507-53515-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/489353>

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284036>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084457>

2. Бахтигулова, Л. Б. Методика профессионального обучения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Б. Бахтигулова, П. Ф. Калашников. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 194 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11931-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542238>

3. Методика профессионального обучения: учебное пособие для мастеров производственного обучения и наставников на производстве / под общ. ред. В. И. Блинова; [В. И. Блинов и др.; рец.: Г. М. Романцев, Х. Х. Кресс]. - Москва: Юрайт, 2017. - 217, [2] с. — Текст: непосредственный.

4. Блинов, В. И. Педагогика 2. 0. Организация учебной деятельности студентов: учебное пособие для вузов / В. И. Блинов, Е. Ю. Есенина, И. С. Сергеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 222 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14773-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544509>

5. Куцебо, Г. И. Преподавание по программам профессионального обучения: развивающее обучение: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Куцебо. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10292-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542034>

6. Методика профессионального обучения: учебное пособие / В. И. Блинов [и др.]; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05089-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539398>

7. Скакун, В. А. Организация и методика профессионального обучения: учебное пособие / В. А. Скакун. - 2-е изд. - Москва: Форум: Инфра-М, 2021. - 336 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-707-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1154376>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается квалификационным экзаменом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Практический опыт: - Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд и кулинарных изделий. - Приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, домашней птицы, рыбы. - Проверки органолептическим способом качества сырья и полуфабрикатов. Умения: - Проверять органолептическим способом качество сырья и полуфабрикатов. - Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.	Организует рабочее место в соответствии с требованиями СанПиН и охраны труда. Подготавливает сырье (овощи, грибы, мясо, птицу, рыбу) к дальнейшей обработке. Выполняет нарезку, формовку, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Соблюдает нормы выхода и условия хранения полуфабрикатов.	• Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по Темам 5.1. • Экспертиза качества: органолептическая оценка качества подготовленных полуфабрикатов. Квалификационный экзамен

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
• Производить обработку и нарезку овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы. • Подготавливать полуфабрикаты согласно установленным рецептурам и технологическим картам.		
ПК 5.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Практический опыт: • Приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров. • Приготовления блюд из яиц и творога. • Оформления и порционирования готовой продукции. Умения: • Использовать рецептуры и технологические карты. • Готовить блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы. • Готовить супы, соусы, горячие напитки. • Проверять органолептическим способом качество готовых блюд перед подачей.	Готовит бульоны, супы, соусы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп и других продуктов в соответствии с технологическими картами. Оформляет и порционирует готовые блюда. Соблюдает температуру и сроки реализации готовой продукции. Обеспечивает соответствие блюд установленным требованиям к качеству.	• Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по супам и горячим блюдам • Оценка качества: органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). Квалификационный экзамен
ПК 5.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Практический опыт: • Приготовления и оформления холодных блюд, закусок и бутербродов. • Порционирования и упаковки холодных блюд для реализации. Умения: • Готовить салаты, холодные закуски, бутерброды. • Выполнять нарезку и формовку продуктов для холодных блюд. • Творчески оформлять холодные блюда и закуски. • Проверять органолептическим способом качество холодных блюд.	Готовит, творчески оформляет и порционирует холодные блюда, закуски и бутерброды. Соблюдает строгие санитарно-гигиенические нормы при работе с готовой к употреблению продукцией. Обеспечивает соответствие блюд установленным требованиям к качеству и температуре подачи. Выполняет упаковку продукции для доставки и на вынос.	• Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по холодным блюдам (напр., Задания 3, 6, 9, 21 и т.д.). • Оценка качества и оформления: органолептическая оценка, оценка техники нарезки, творческого оформления и санитарного состояния рабочего места. Квалификационный экзамен
ПК 5.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Готовит кисели, компоты, желе, сладкие блюда, десерты	• Текущий контроль: наблюдение и

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Практический опыт: • Приготовления сладких блюд, десертов и напитков. • Творческого оформления и подготовки к реализации сладких блюд и напитков. Умения: • Готовить сладкие блюда, десерты и напитки. • Готовить горячие и холодные напитки. • Порционировать, сервировать и творчески оформлять сладкие блюда и напитки.	и горячие напитки. Творчески оформляет и подает сладкие блюда и напитки. Соблюдает рецептуры, точную температуру подачи (горячие ~65-80°C, холодные ~12-14°C) и требования к качеству готовой продукции.	оценка в процессе выполнения заданий по сладким блюдам и напиткам (напр., Задания 12, 15, 18, 33 и т.д.). • Оценка качества: органолептическая оценка готовых блюд и напитков, контроль температуры подачи, оценка творческого оформления. Квалификационный экзамен
ПК 5.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Практический опыт: • Приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. • Приготовления отделочных полуфабрикатов и оформления готовых изделий. Умения: • Готовить хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. • Выполнять отделку и оформление готовых изделий. • Проверять органолептическим способом качество готовых изделий.	Готовит различные виды теста и отделочных полуфабрикатов. Выполняет формовку, выпечку, охлаждение, отделку и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Обеспечивает соответствие готовых изделий установленным требованиям к качеству по внешнему виду, структуре, вкусу и запаху.	• Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по кондитерским изделиям (Задания 61-90). • Экспертиза качества: органолептическая оценка готовых изделий, оценка соблюдения технологии и техники оформления. Квалификационный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением в период прохождения практики

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением в период прохождения практики
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	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
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	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
поведения		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	– наблюдение за выполнением Заданий в период прохождения практики

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ
ЗАНЯТИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ**

2026 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цели и задачи практических занятий

Практическое занятие является основным видом учебных занятий, направленным на формирование профессиональных компетенций обучающихся по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

В процессе практического занятия обучающиеся выполняют одну или несколько практических работ (заданий) под руководством преподавателя (мастера производственного обучения) в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение практических работ направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам профессионального модуля;
- формирование умений применять полученные знания в практической деятельности;
- выработку самостоятельности, ответственности, творческой инициативы и умения работать в коллективе;
- освоение технологии приготовления блюд, кулинарных изделий, напитков разнообразного ассортимента;
- развитие навыков работы с технико-технологической документацией (рецептурами, технологическими картами).

1.2. Организация и проведение практических занятий

Практические занятия как вид учебной деятельности проводятся в специально оборудованных лабораториях (учебных кухнях), где выполняются практические работы (задания).

Необходимые структурные элементы практического занятия:

1. Инструктаж, проводимый преподавателем (мастером производственного обучения).
2. Проверка теоретических знаний по данной теме (входной контроль).
3. Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению блюд, их оформлению и отпуску.
4. Определение качества приготовленной продукции (органолептическая оценка).
5. Обсуждение итогов выполнения практической работы.
6. Уборка рабочего места.

1.3. Требования к выполнению практических работ

Обучающийся обязан:

- строго соблюдать правила техники безопасности при работе с технологическим оборудованием и инвентарем;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и принципы ХАССП;
- владеть теоретическими знаниями, необходимыми для выполнения практической работы;
- использовать технологические карты и рецептуры;
- производить органолептическую оценку качества сырья и готовой продукции.

1.4. Оформление отчета

Результат выполнения практической работы оформляется обучающимся в виде отчета, который включает:

- наименование темы и цель работы;
- рецептуру (расчет сырья на заданное количество порций);
- технологию приготовления с указанием температурных режимов и времени;
- органолептическую оценку качества готового блюда (таблица);
- анализ возможных дефектов и способов их устранения;
- вывод по результатам работы.

2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕМАМ

КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА, ПРОСТАЯ И СЛОЖНАЯ НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ПО СТАНДАРТАМ ПРОФЕССИОНАЛЫ С СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ НОРМ И ТРЕБОВАНИЙ ХАССП

Цель: Отработка практических навыков по нарезке овощей (простая, сложная, фигурная, европейские виды нарезки); закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с

организацией рабочего места, выбором разделочных досок (цветовая маркировка) и санитарно-гигиеническими требованиями.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электроплита, холодильный шкаф, весы, производственный стол.

Инвентарь, посуда: разделочные доски (маркировка), ножи (поварская тройка), лотки, миски, салфетки, контейнеры для хранения.

Сырье: картофель, морковь, свекла, лук репчатый, капуста белокочанная.

Последовательность выполнения работы:

1. Организация рабочего места. Подобрать инвентарь, посуду, разделочные доски (ОС — овощи). Проверить исправность оборудования. Взвесить сырье.

2. Первичная обработка овощей. Произвести сортировку, мойку, очистку овощей. Определить процент отходов.

3. Нарезка овощей (простая). Картофель — соломка (2×2×40 мм), брусочки (5×5×40 мм), кубики (5×5×5 мм), кружочки, дольки. Морковь — соломка, кубики. Лук — кольца, полукольца, мелкий кубик.

4. Нарезка овощей (фигурная). Выполнить фигурную нарезку овощей (бочоночки, чесночки, груши) по заданию преподавателя.

5. Оценка качества нарезки. Проверить соответствие размеров, формы, толщины согласно технологическим требованиям.

6. Упаковка и маркировка. Упаковать нарезанные овощи в контейнеры, промаркировать с указанием даты и наименования.

7. Уборка рабочего места. Провести санитарную обработку инвентаря и рабочей поверхности.

Критерии оценки:

Показатель «Отлично»: рабочее место организовано правильно, соблюдены санитарные нормы; все виды нарезки выполнены точно по размерам, форма ровная; ТБ соблюдена полностью.

Показатель «Хорошо»: есть незначительные нарушения организации рабочего места; незначительные отклонения по размеру нарезки; есть незначительные нарушения ТБ.

Показатель «Удовлетворительно»: есть нарушения организации рабочего места, но безопасно; существенные отклонения по размеру, форма неровная; есть существенные нарушения ТБ.

Показатель «Неудовлетворительно»: рабочее место не организовано; нарезка не соответствует требованиям; ТБ грубо нарушена.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОТПУСК БЛЮД ИЗ ОТВАРНЫХ И ПРИПУЩЕННЫХ ОВОЩЕЙ

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.

Перечень блюд: картофельное пюре, капуста цветная отварная с маслом, фасоль овощная отварная.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, посуда: кастрюли (1 л, 1,5 л, 2 л), сотейники, сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски разделочные, дуршлаг, сито, тарелки столовые, ложка разливная.

Блюдо № 1: Картофельное пюре

Рецептура (на 1 порцию): картофель брутто 190 г, нетто 127 г; молоко 22 мл / 18 мл; маргарин столовый или масло сливочное нетто 5 г; выход 150 г.

Технология приготовления:

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам.

2. Варка картофеля. Очищенный картофель залить кипящей подсоленной водой и варить до готовности.

3. Протирание. Отвар слить. Картофель протереть в горячем состоянии через протирачную машину или сито.

4. Соединение компонентов. В протертый картофель добавить горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Тщательно перемешать до получения пышной однородной массы.

5. Оформление и подача. Картофельное пюре выложить на тарелку, на поверхности ложкой нанести узор, полить растопленным сливочным маслом, посыпать рубленой зеленью. Температура подачи: 65–75 °С.

Органолептическая оценка качества: внешний вид — пышная масса, уложена горкой, поверхность с узором, полита маслом; цвет — белый или слегка кремовый; вкус — молочно-сливочный, в меру соленый; запах — свойственный отварному картофелю с молоком и маслом; консистенция — однородная, пышная, нежная, без комков.

Блюдо № 2: Капуста цветная отварная с маслом

Рецептура (на 3 порции): капуста цветная брутто 271 г (на 1 порц.), нетто 217 г; масса отварной капусты 200 г; масло сливочное 15 г / 15 г; выход 215 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка капусты. Капусту зачистить, промыть, разделить на соцветия, вырезать кочерыжку.

2. Варка. Подготовленную капусту заложить в кипящую подсоленную воду. Варить при слабом кипении при открытой крышке (чтобы сохранить цвет) до готовности.

3. Откидывание. Готовую капусту вынуть шумовкой, дать стечь воде.

4. Подача. Капусту выложить на порционную тарелку или сковороду, полить растопленным сливочным маслом. Температура подачи: 65–75 °С.

Органолептическая оценка качества: внешний вид — соцветия целые, не разваренные, политы маслом; цвет — белый или слегка кремовый; вкус — свойственный цветной капусте, с привкусом масла, в меру соленый; запах — свойственный отварной цветной капусте; консистенция — мягкая, сочная.

Блюдо № 3: Фасоль овощная отварная

Рецептура (на 3 порции): фасоль (стручки свежие) брутто 189 г, нетто 170 г; масса отварной фасоли 150 г; масло сливочное 15 г / 15 г; выход 165 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка фасоли. Стручки фасоли очистить от боковых жилок, промыть.

2. Варка. Заложить в кипящую подсоленную воду, быстро довести до кипения, варить 8–10 минут. Откинуть на дуршлаг.

3. Подача. Подать с кусочком сливочного масла. Температура подачи: 65–75 °С.

Органолептическая оценка качества: внешний вид — стручки целые, не переваренные, политы маслом; цвет — ярко-зеленый; вкус — свойственный зеленой фасоли, с привкусом масла; запах — свойственный отварной фасоли; консистенция — мягкая, но не разваренная.

Анализ возможных дефектов и способы их устранения:

Картофельное пюре: жидкая консистенция — причина избыток молока — способ исправления уменьшить количество молока при приготовлении.

Картофельное пюре: серый цвет — причина окисление при длительном хранении — способ исправления готовить непосредственно перед подачей.

Картофельное пюре: наличие комков — причина недостаточное протирание — способ исправления тщательно протереть через сито.

Капуста отварная: потемнение — причина варка при закрытой крышке — способ исправления варить при открытой крышке.

Фасоль отварная: жесткая консистенция — причина недостаточное время варки — способ исправления увеличить время варки.

Контрольные вопросы:

1. Когда добавляется молоко при приготовлении картофельного пюре?

2. Почему цветную капусту варят при открытой крышке?

3. Каково оптимальное время варки стручковой фасоли?

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОТПУСК СУПОВ

Цель: Приготовить, оформить для подачи супы: борщ из свежей капусты с картофелем, щи из свежей капусты, рассольник ленинградский, суп-лапша домашняя, суп картофельный с рисом.

Материально-техническое оснащение: электроплита, холодильный шкаф, весы, производственный стол, разделочные доски, ножи, кастрюли (1 л, 2 л, 3 л), сито, венчик, сковороды, лопатка, ложка разливная, посуда для отпуска.

Блюдо № 1: Борщ из свежей капусты с картофелем

Рецептура (на 1000 г): свекла брутто 200 г, нетто 160 г; капуста свежая 100/80; картофель 107/80; морковь 50/40; петрушка (корень) 13/10; лук репчатый 48/40; томат-пюре 30/30; жир кулинарный 20/20; сахар 10/10; уксус 3%-ный 16/16; бульон или вода 800/800; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка овощей. Капусту нашинковать. Картофель нарезать брусочками. Свеклу нарезать соломкой и припустить с уксусом, жиром, сахаром и небольшим количеством бульона до полуготовности. Морковь и лук нарезать соломкой и пассеровать с томат-пюре.

2. Варка основы. В кипящий бульон или воду заложить капусту, довести до кипения. Добавить картофель, варить 10–15 минут.

3. Закладка заправки. Добавить пассерованные овощи и свеклу.

4. Доведение до готовности. Варить до готовности. За 10–15 минут до окончания варки добавить соль, сахар, специи (перец горошком, лавровый лист).

5. Подача. Разлить в тарелки, добавить сметану и зелень. Температура подачи: 75 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — на поверхности капельки жира, овощи сохранили форму; цвет — красно-фиолетовый; консистенция — неоднородная (овощи мягкие); вкус — сладковато-кислый (от свеклы и уксуса), в меру соленый; запах — свойственный борщу (овощной, с ароматом специй).

Блюдо № 2: Щи из свежей капусты

Рецептура (на 1000 г): капуста белокочанная брутто 400 г, нетто 320 г; морковь 50/40; петрушка (корень) 13/10; лук репчатый 48/40; помидоры свежие 106/90; мука пшеничная 6/6; жир кулинарный 20/20; бульон или вода 700/700; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка овощей. Капусту нашинковать. Морковь и лук нарезать соломкой и пассеровать. Помидоры нарезать дольками.

2. Варка. В кипящий бульон или воду заложить капусту, довести до кипения. Добавить пассерованные лук и морковь, варить до готовности.

3. Заправка. За 5–10 минут до окончания варки добавить нарезанные помидоры или пассерованное томат-пюре, пассерованную муку (для густоты). Довести до вкуса солью и специями.

4. Подача. Разлить в тарелки, добавить сметану и зелень. Температура подачи: 75 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — на поверхности капельки жира; цвет — светлорыжий; консистенция — густая, неоднородная; вкус — капустный, сладковатый (от пассерованных овощей); запах — свойственный щам из свежей капусты.

Блюдо № 3: Рассольник ленинградский

Рецептура (на 1000 г): картофель брутто 400 г, нетто 300 г; крупа перловая (или рисовая) 30/30; морковь 50/40; петрушка (корень) 13/10; лук репчатый 24/20; огурцы соленые 67/60; томат-пюре 30/30; маргарин столовый 20/20; бульон или вода 700/700; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка продуктов. Крупу перебрать, промыть. Картофель нарезать брусочками. Морковь и лук нарезать соломкой, пассеровать с томат-пюре. Огурцы нарезать кубиками и припустить в небольшом количестве бульона.

2. Варка основы. В кипящий бульон или воду заложить крупу и картофель, варить 10–15 минут.

3. Закладка заправки. Добавить пассерованные лук и морковь, через 5–10 минут — припущенные огурцы.

4. Доведение до готовности. За 10–15 минут до готовности добавить соль, перец горошком, лавровый лист.

5. Подача. Разлить в тарелки, добавить сметану и зелень. Температура подачи: 75 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — бульон прозрачный, на поверхности блески жира; цвет — светлый; консистенция — неоднородная; вкус — слегка солоноватый (от соленых огурцов), в меру острый; запах — свойственный рассольнику.

Блюдо № 4: Суп-лапша домашняя

Рецептура (на 1000 г): лапша домашняя (масса вареной) нетто 200 г; морковь 40 г; петрушка (корень) 10 г; лук репчатый 20 г; жир кулинарный 20 г; бульон или вода 900 г; выход 1000 г.

Рецептура лапши домашней (на 1000 г): мука пшеничная брутто 875 г; мука на подпыл 60 г; яйца 6 шт. (250 г); вода 175 г; соль 25 г; выход 1000 г.

Технология приготовления лапши:

1. Замес теста. В холодную воду ввести яйца, соль, перемешать. Добавить муку и замесить крутое тесто. Выдержать 20–30 минут.
2. Раскатка. Тесто раскатать в пласт толщиной 1–1,5 мм.
3. Нарезка. Нарезать на полоски шириной 35–45 мм, затем поперек на полоски шириной 3–4 мм (или соломкой).
4. Подсушка. Разложить на столах, посыпанных мукой, и подсушивать 2–3 часа при температуре 45–50 °С.

Технология приготовления супа:

1. Подготовка. Морковь и лук пассеровать.
2. Варка. В кипящий бульон или воду заложить пассерованные морковь и лук, варить 5–8 минут.
3. Закладка лапши. Добавить домашнюю лапшу, варить до готовности (5–7 минут).
4. Подача. Разлить в тарелки, добавить зелень. Температура подачи: 75 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — бульон прозрачный, лапша ровная; цвет — лапша светло-желтый, бульон прозрачный; консистенция — неоднородная; вкус — свойственный лапше, в меру соленый; запах — соответствует данному сырью.

Блюдо № 5: Суп картофельный с рисом

Рецептура (на 1000 г): картофель брутто 427 г, нетто 320 г; рис 20/20; морковь 50/40; петрушка (корень) 13/10; лук репчатый 48/40; жир кулинарный 10/10; бульон или вода 750/750; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка овощей. Лук мелко нарезать, морковь нарезать мелкими кубиками, пассеровать. Картофель и петрушку нарезать кубиками. Рис перебрать, промыть.
2. Варка. В кипящий бульон или воду заложить картофель, рис, пассерованные овощи. Варить до готовности.
3. Доведение до вкуса. За 5–10 минут до окончания варки добавить соль и специи.
4. Подача. Разлить в тарелки, добавить зелень. Температура подачи: 75 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — бульон прозрачный, на поверхности капельки жира; цвет — бульон прозрачный; консистенция — неоднородная; вкус — овощной, в меру соленый; запах — соответствует данному сырью.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОТПУСК СОУСОВ

Цель: Приготовить, оформить для подачи соусы: красный основной, белый основной, сметанный, молочный, польский.

Материально-техническое оснащение: электроплита, холодильный шкаф, весы, производственный стол, разделочные доски, ножи, кастрюли (1 л, 2 л), сотейники, сито, венчик, сковороды, лопатка, соусники, посуда для отпуска.

Соус № 1: Красный основной

Рецептура (на 1000 г): бульон коричневый нетто 1000 г; жир животный или кулинарный брутто 30 г, нетто 30 г; мука пшеничная 50/50; томат-пюре 200/200; морковь 100/80; лук репчатый 48/40; петрушка (корень) 27/20; сахар 25/25; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Приготовление коричневого бульона. Кости обжарить до коричневого цвета, залить водой, варить 4–6 часов, процедить.

2. Подготовка овощей. Лук, морковь, петрушку нарезать и пассеровать с жиром. Добавить томат-пюре, пассеровать еще 10–15 минут.

3. Мучная пассировка. Муку пассеровать при 150–160 °С до светло-коричневого цвета. Охладить до 70–80 °С и развести теплым бульоном (соотношение 1:4).

4. Варка соуса. В кипящий бульон добавить мучную пассировку, затем пассерованные с томатом овощи. Варить при слабом кипении 45–60 минут. В конце варки добавить соль, сахар, перец, лавровый лист.

5. Процеживание. Соус процедить, протирая разварившиеся овощи, довести до кипения.

6. Подача. Подавать в соуснике.

Органолептическая оценка: внешний вид — на поверхности капли растопленного сливочного масла; цвет — коричнево-красный; консистенция — однородная, негустая; вкус — томатный, в меру острый; запах — свойственный томатному соусу.

Соус № 2: Белый основной

Рецептура (на 1000 г): бульон (куриный или рыбный) нетто 1100 г; маргарин столовый 50/50; мука пшеничная 50/50; лук репчатый 48/40; петрушка (корень) 40/30; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Мучная пассировка. Муку пассеровать без жира или с жиром до светло-желтого цвета.

2. Разведение. Мучную пассировку охладить до 70–80 °С, влить ¼ часть горячего бульона, вымешать до однородной массы. Постепенно добавить оставшийся бульон.

3. Варка. Добавить нарезанные лук, петрушку, сельдерей. Варить 25–30 минут. В конце варки добавить соль, перец, лавровый лист.

4. Процеживание. Соус процедить, протирая овощи, довести до кипения.

5. Подача. Подавать в соуснике.

Органолептическая оценка: внешний вид — на поверхности капли растопленного масла; цвет — светло-молочный; консистенция — однородная; вкус — соответствует данному сырью, в меру соленый.

Соус № 3: Сметанный

Рецептура (на 1000 г): сметана нетто 1000 г; мука пшеничная 50 г; бульон 500 г; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Мучная пассировка. Муку пассеровать без жира до светло-желтого цвета.

2. Разведение. Муку развести небольшим количеством холодного бульона.

3. Варка. В кипящий бульон ввести разведенную мучную пассировку, проварить 10–15 минут.

4. Введение сметаны. Частями, непрерывно помешивая, добавить сметану. Прогреть, не доводя до кипения.

5. Подача. Подавать в соуснике.

Органолептическая оценка: внешний вид — на поверхности капли масла; цвет — белый; консистенция — однородная; вкус — сметанный; запах — сметанный.

Соус № 4: Молочный

Рецептура (на 1000 г): молоко нетто 1000 г; мука пшеничная 50 г; масло сливочное 50 г; сахар 10 г; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Мучная пассировка. Муку пассеровать на сливочном масле.

2. Разведение. Пассировку развести молоком.

3. Варка. Варить при слабом кипении 7–10 минут.

4. Заправка. Добавить сахар, соль. Процедить, довести до кипения.

5. Подача. Подавать в соуснике.

Органолептическая оценка: внешний вид — на поверхности капли масла; цвет — светло-молочный; консистенция — однородная; вкус — молочно-сливочный; запах — молочно-сливочный.

Соус № 5: Польский

Рецептура (на 1000 г): масло сливочное брутто 700 г, нетто 700 г; яйца 8 шт. (320 г); петрушка зеленая или укроп 27/20; кислота лимонная 2/2; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка яиц. Яйца отварить вкрутую, очистить, мелко нарезать.
2. Приготовление соуса. Масло растопить, добавить мелко нарезанные яйца, зелень петрушки или укропа, соль, лимонную кислоту. Перемешать.
3. Подача. Подавать в соуснике.

Органолептическая оценка: внешний вид — на поверхности соуса зелень и капли растопленного сливочного масла; цвет — соответствует данному сырью; консистенция — неоднородная; вкус — яично-луковый; запах — яичный, с ароматом зелени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОТПУСК РЫБНЫХ БЛЮД

Цель: Приготовить, оформить для подачи рыбные блюда: рыба отварная с гарниром, рыба тушеная с овощами, рыба запеченная по-московски, рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная в тесте.

Материально-техническое оснащение: электроплита, холодильный шкаф, весы, производственный стол, разделочные доски, ножи, кастрюли, сковороды, лопатка, шумовка, посуда для отпуска.

Блюдо № 1: Рыба отварная с гарниром

Рецептура (на 1 порцию, 350 г): судак (филе с кожей и реберными костями) брутто 29 г, нетто 160 г; морковь 5/4; лук репчатый 5/4; петрушка (корень) 4/3; масса отварной рыбы 125 г; гарнир (картофель отварной) 150 г; соус (польский) 75 г; выход 350 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка рыбы. Рыбу, разделанную на филе с кожей и реберными костями, нарезать порционными кусками. На поверхности кожи каждого куса сделать 2–3 надреза.
2. Варка. Рыбу уложить в один ряд в посуду кожей вверх, залить горячей водой (на 3–5 см выше уровня рыбы). Добавить лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль. Когда жидкость закипит, удалить пену и варить при 85–90 °С в течение 5–7 минут.
3. Подача. Отпускать рыбу с гарниром (картофель отварной, картофельное пюре, овощное рагу) и соусом (томатным, сметанным, польским). Температура подачи: 65–75 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — рыба без повреждений, полита соусом, рядом выложен гарнир; цвет — соответствует данному виду рыбы; консистенция — мягкая, сочная; вкус — рыбный, в меру соленый; запах — свойственный отварной рыбе с овощами.

Блюдо № 2: Рыба тушеная с овощами

Рецептура (на 1 порцию, 375 г): судак (филе с кожей) брутто 298 г, нетто 152 г; вода или бульон 46/46; морковь 45/36; петрушка (корень) 8/6; лук репчатый 20/17; томатное пюре 20/20; масло растительное 10/10; уксус 3%-ный 5/5; сахар 3,5/3,5; масса тушеной рыбы с овощами 225 г; гарнир 150 г; выход 375 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка рыбы. Порционные куски рыбы нарезать с кожей без костей.
2. Укладка. Рыбу уложить в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей (морковь, лук, петрушка).
3. Тушение. Залить бульоном или водой, добавить растительное масло, томатное пюре, уксус, сахар, соль. Тушить до готовности 45–60 минут. За 5–7 минут до окончания добавить перец и лавровый лист.
4. Подача. При отпуске рыбу полить соусом с овощами, в котором она тушилась. Гарнировать картофелем отварным или картофельным пюре.

Органолептическая оценка: внешний вид — рыба полита соусом, рядом выложен гарнир; цвет — филе светлый, соус светло-красный; консистенция — мягкая, сочная; вкус — рыбно-овощной, кисло-сладкий; запах — рыбный с ароматом овощей и специй.

Блюдо № 3: Рыба запеченная по-московски

Рецептура (на 1 порцию, 430 г): судак (филе) брутто 248 г, нетто 145 г; мука пшеничная 7/7; лук репчатый 24/20 (10); грибы белые 34/26 (17); яйца ½ шт. (20 г); сыр 6,5/6; соус сметанный 150 г; гарнир (картофель) 150 г; выход 430 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка рыбы. Рыбу нарезать порционными кусками, посолить, запанировать в муке, обжарить.

2. Подготовка компонентов. Картофель нарезать ломтиками, отварить, обжарить. Лук пассеровать. Грибы обжарить. Яйца отварить и нарезать дольками. Сыр натереть.

3. Запекание. На порционную сковороду налить небольшое количество сметанного соуса, положить рыбу, вокруг — ломтики картофеля. На рыбу уложить лук, грибы и яйца. Залить соусом, посыпать сыром, полить жиром. Запекать до образования румяной корочки.

4. Подача. Подавать в той же посуде. Температура подачи: 75–80 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — рыба под сырной корочкой, сверху уложены грибы, картофель, яйца; цвет — золотисто-коричневый; консистенция — сочная, мягкая; вкус — рыбно-грибной, сметанный; запах — рыбный, с ароматом грибов.

Блюдо № 4: Рыба жареная по-ленинградски

Рецептура (на 1 порцию, 315 г): треска брутто 194 г, нетто 149 г; мука пшеничная 7/7; масло растительное 8/8; масса жареной рыбы 125 г; лук, жареный во фритюре 40 г; гарнир (картофель) 150 г; выход 315 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка рыбы. Рыбу с кожей и реберными костями нарезать на порционные куски, посыпать солью и перцем, запанировать в муке.

2. Жарка. Обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Довести до готовности в жарочном шкафу (5–7 минут).

3. Подготовка лука. Лук нарезать кольцами, обжарить во фритюре до золотистого цвета.

4. Подача. Вокруг рыбы уложить обжаренный картофель (кружочками), сверху — лук, жареный во фритюре.

Органолептическая оценка: внешний вид — рыба с румяной корочкой, вокруг картофель, сверху лук; цвет — светло-коричневый; консистенция — мягкая, сочная; вкус — свойственный жареной рыбе, с луковым привкусом; запах — свойственный жареной рыбе.

Блюдо № 5: Рыба жареная в тесте

Рецептура (на 1 порцию, 285 г): судак (филе) брутто 192 г, нетто 92 г; кислота лимонная 0,5/0,5; масло растительное (для маринада) 3/3; петрушка зеленая 4/3; мука пшеничная (для теста) 40/40; молоко или вода 40/40; яйца 1 шт. (40 г); жир (фритюр) 20/20; соус (томатный) 75 г; лимон 8/7; выход 285 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка рыбы. Филе или порционные куски рыбы нарезать на кусочки толщиной 1–1,5 см и длиной 5–6 см. Замариновать на 20–30 минут в растительном масле с лимонной кислотой, солью, перцем и зеленью петрушки.

2. Приготовление теста. Просеянную муку развести теплым молоком или водой (20–30 °С), добавить растительное масло, яичные желтки, соль. Оставить на 10–15 минут. Перед жаркой ввести взбитые яичные белки, аккуратно перемешать.

3. Жарка. Подготовленную рыбу поварской иглой погрузить в тесто и жарить во фритюре при 180–190 °С до золотистого цвета.

4. Подача. Рыбу выложить в виде пирамидки, рядом уложить ломтик лимона. Соус (томатный) подать отдельно.

Органолептическая оценка: внешний вид — рыба в тесте без повреждений, пирамидкой; цвет — светло-золотой; консистенция — плотная, хрустящая корочка; вкус — рыбный, с привкусом теста; запах — свойственный жареной рыбе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОТПУСК МЯСНЫХ БЛЮД

Цель: Приготовить, оформить для подачи мясные блюда: гуляш с гарниром, плов, бефстроганов, бифштекс рубленый, зразы рубленые с гарниром, мясо отварное с гарниром.

Материально-техническое оснащение: электроплита, холодильный шкаф, весы, производственный стол, разделочные доски, ножи, кастрюли, сковороды, лопатки, посуда для отпуска.

Блюдо № 1: Гуляш с гарниром

Рецептура (на 1 порцию, 375 г): говядина (лопаточная часть) брутто 216 г, нетто 159 г; жир животный топленый 10/10; лук репчатый 30/25; томатное пюре 20/20; мука пшеничная 6/6; масса тушеного мяса 100 г; масса соуса 125 г; гарнир (картофель, рис, макароны) 150 г; выход 375 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка мяса. Мясо нарезать кубиками массой по 20–30 г.
2. Обжарка. Обжарить до образования корочки.
3. Тушение. Залить горячим бульоном или водой (чтобы покрыть мясо), добавить томатное пюре. Тушить 1–1,5 часа до размягчения мяса.
4. Приготовление соуса. На бульоне, оставшемся после тушения, приготовить соус: добавить пассерованную муку, пассерованный лук, соль, перец.
5. Доведение до готовности. Залить мясо соусом, тушить 25–30 минут. За 5–10 минут до готовности добавить лавровый лист.

6. Подача. Гуляш отпускать с гарниром (картофель отварной, рис рассыпчатый, макароны).
Органолептическая оценка: внешний вид — мясо в виде кубиков, рядом выложен гарнир; цвет — коричневый; консистенция — мясо мягкое, соус неоднородный; вкус — мясной, насыщенный; запах — свойственный тушеному мясу.

Блюдо № 2: Плов

Рецептура (на 1 порцию, 300 г): баранина (лопаточная часть) брутто 200 г, нетто 143 г; рис 65/65; маргарин столовый 20/20; лук репчатый 24/20; морковь 19/15; томатное пюре 15/15; масса тушеного мяса 100 г; масса гарнира (рис с овощами) 200 г; выход 300 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка продуктов. Мясо нарезать кусочками по 20–30 г. Лук и морковь нарезать соломкой, пассеровать с томатным пюре. Рис перебрать, промыть.
2. Обжарка мяса. Мясо посыпать солью и перцем, обжарить.
3. Соединение компонентов. К мясу добавить пассерованные овощи.
4. Варка. Залить бульоном или водой, довести до кипения. Всыпать рис и варить до полуготовности (пока рис не впитает жидкость).
5. Доведение до готовности. Посуду закрыть крышкой, поставить на водяную баню или в жарочный шкаф на 25–40 минут.
6. Подача. Плов выложить горкой. Температура подачи: 65–75 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — рис рассыпчатый, мясо в виде кубиков, овощи видны; цвет — соответствует данному сырью; консистенция — однородная (рис мягкий, мясо нежное); вкус — мясной, овощной; запах — свойственный плову.

Блюдо № 3: Бефстроганов

Рецептура (на 1 порцию, 350 г): говядина (вырезка) брутто 216 г, нетто 159 г; лук репчатый 57/48; маргарин столовый 15/15; мука пшеничная 6/6; сметана 40/40; соус «Южный» 5/5; масса жареного мяса 100 г; масса соуса с луком 100 г; гарнир (картофель) 150 г; выход 350 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка мяса. Мясо нарезать широкими кусками, отбить до толщины 5–8 мм, нарезать брусочками длиной 30–40 мм, массой 5–7 г.
2. Обжарка. Мясо посыпать солью и перцем, обжарить при 150–180 °С в течение 3–4 минут, непрерывно помешивая.
3. Приготовление соуса. Муку пассеровать без жира. Смешать со сметаной и соусом «Южный». Добавить пассерованный лук.
4. Доведение до готовности. Залить мясо соусом, жарить еще 2–3 минуты.
5. Подача. Отпускать с гарниром (картофель жареный, отварной, рис).

Органолептическая оценка: внешний вид — мясо в виде брусочков, рядом выложен гарнир; цвет — коричневый; консистенция — мясо сочное, мягкое; вкус — мясной, со сметанным привкусом; запах — свойственный жареному мясу со сметаной.

Блюдо № 4: Бифштекс рубленый

Рецептура (на 1 порцию, 250 г): говядина (котлетное мясо) брутто 155 г, нетто 114 г; шпик 18/17; молоко или вода 10,5/10,5; перец черный молотый 0,06/0,06; соль 1,7/1,7; масса п/ф 143 г; жир животный топленый 10/10; масса жареного бифштекса 100 г; гарнир (картофель, овощи) 150 г; выход 250 г.

Технология приготовления:

1. Измельчение мяса. Мясо пропустить через мясорубку.
2. Приготовление массы. В измельченное мясо добавить мелко нарезанный кубиками шпик, соль, перец, воду или молоко. Тщательно вымесить.
3. Формовка. Разделить массу в виде биточков (круглой формы) по 1 шт. на порцию.
4. Жарка. Обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Довести до готовности в жарочном шкафу (5–7 минут).
5. Подача. Полить мясным соком, выделившимся при жарении. Отпускать с гарниром.

Органолептическая оценка: внешний вид — форма круглая, ровная; цвет — коричнево-золотой; консистенция — плотная, сочная; вкус — мясной, с привкусом шпика; запах — свойственный жареному мясу.

Блюдо № 5: Зразы рубленые с гарниром

Рецептура (на 1 порцию, 290 г): говядина (котлетное мясо) брутто 103 г, нетто 76 г; хлеб пшеничный 16/16; молоко или вода 23/23; котлетная масса 113 г; лук репчатый (для фарша) 62/52; яйца ¼ шт. (10 г); сухари панировочные 12/12; масса п/ф 165 г; гарнир 100 г; соус 50 г; выход 290 г.

Технология приготовления:

1. Приготовление котлетной массы. Мясо пропустить через мясорубку. Добавить замоченный в молоке хлеб, соль, перец. Тщательно вымесить.
2. Приготовление фарша. Лук пассеровать. Соединить с вареными нарезанными яйцами и зеленью.
3. Формовка. Котлетную массу разделить на лепешки толщиной 1 см. На середину положить фарш. Края соединить, придать овально-приплюснутую форму. Запанировать в сухарях.
4. Жарка. Обжарить на животном жире с двух сторон.
5. Подача. Отпускать с гарниром и соусом (красным, сметанным, луковым). По 1–2 шт. на порцию.

Органолептическая оценка: внешний вид — форма овальная, в панировке; цвет — золотисто-коричневый; консистенция — плотная, на разрезе виден фарш; вкус — мясной, яичный, луковый; запах — свойственный жареному мясу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОТПУСК БЛЮД ИЗ КРУП, МАКАРОН, ЯИЦ И ТВОРОГА

Цель: Приготовить, оформить для подачи блюда: крупеник, биточки манные, лапшевник с творогом, сырники, омлет.

Материально-техническое оснащение: электроплита, холодильный шкаф, весы, производственный стол, разделочные доски, ножи, кастрюли, сковороды, лопатки, противни, посуда для отпуска.

Блюдо № 1: Крупеник

Рецептура (на 1 порцию, 230 г): крупа пшеничная брутто 40 г, нетто 40 г; молоко 50/50; вода 40/40; творог 81/80; сахар 10/10; яйца ½ шт. (20 г); сухари панировочные 4/4; маргарин столовый 5/5; сметана (для подачи) 30/30; выход 230 г.

Технология приготовления:

1. Варка каши. Сварить рассыпчатую кашу из пшеничной крупы. Охладить до 60–70 °С.
2. Подготовка творожной массы. Творог протереть.
3. Смешивание. В кашу добавить протертый творог, сахар, сырые яйца. Перемешать.
4. Запекание. Массу выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность смазать смесью яйца со сметаной. Запекать до образования румяной корочки.
5. Подача. Крупеник нарезать порционно, подавать со сметаной.

Органолептическая оценка: внешний вид — форма квадратная или прямоугольная; цвет — светло-золотистый; консистенция — плотная; вкус — творожный, сладковатый; запах — свойственный крупе и творогу.

Блюдо № 2: Биточки манные

Рецептура (на 1 порцию, 230 г): крупа манная брутто 45 г, нетто 45 г; вода 125/125; творог 30,5/30; яйца 1/5 шт. (8 г); сахар 8/8; сухари панировочные 8/8; сметана (для подачи) 30/30; выход 230 г.

Технология приготовления:

1. Варка каши. Сварить вязкую манную кашу на воде. Охладить.
2. Протираание. Кашу пропустить через протирающую машину или сито.
3. Смешивание. К каше добавить протертый творог, взбитые с сахаром яйца. Перемешать.
4. Формовка. Массу разделить на биточки круглой формы. Запанировать в сухарях.
5. Жарка. Обжарить с двух сторон до образования румяной корочки (10 минут).
6. Подача. Отпускать со сметаной.

Органолептическая оценка: внешний вид — форма круглая; цвет — светло-золотистый; консистенция — плотная; вкус — творожно-крупяной, сладковатый; запах — свойственный манной каше и творогу.

Блюдо № 3: Лапшевник с творогом

Рецептура (на 1 порцию, 330 г): лапша или макароны брутто 72 г, нетто 72 г; вода 160/160; творог 101/100; яйца ¼ шт. (10 г); сахар 10/10; маргарин столовый 5/5; сметана 30/30; сухари панировочные 5/5; выход 330 г.

Технология приготовления:

1. Варка лапши. Лапшу или макароны сварить, не откидывая (вся жидкость должна впитаться).

2. Подготовка творожной массы. Творог протереть, смешать с яйцами, солью, сахаром.

3. Смешивание. Соединить творожную массу с отварными макаронными изделиями.

4. Запекание. Массу выложить на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Поверхность смазать сметаной. Запекать.

5. Подача. Лапшевник нарезать порционно, подавать со сметаной.

Органолептическая оценка: внешний вид — порционный кусок; цвет — светло-золотистый; консистенция — плотная; вкус — творожно-макаронный; запах — соответствует данному сырью.

Блюдо № 4: Сырники

Рецептура (на 1 порцию, 170 г): творог брутто 136 г, нетто 135 г; мука пшеничная 20/20; яйца 1/8 шт. (5 г); сахар 15/15; маргарин столовый 5/5; сметана или варенье (для подачи) 20/20; выход 170 г.

Технология приготовления:

1. Приготовление творожной массы. Творог протереть. Добавить 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Тщательно перемешать.

2. Формовка. Массу сформовать в виде батончика толщиной 1,5 см. Нарезать на кусочки, обваливать в муке, придать круглую или овальную форму.

3. Жарка. Обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Довести до готовности в жарочном шкафу (5–7 минут).

4. Подача. Отпускать со сметаной или вареньем.

Органолептическая оценка: внешний вид — форма круглая или овальная; цвет — золотисто-коричневый; консистенция — плотная; вкус — творожный, сладковатый; запах — свойственный творогу.

Блюдо № 5: Омлет с луком

Рецептура (на 1 порцию, 175 г): яйца брутто 3 шт. (120 г); молоко или вода 45/45; маргарин столовый 10/10; лук репчатый 24/20; масса жареного омлета 170 г; масло сливочное 5/5; выход 175 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка лука. Лук нарезать, пассеровать на жире.

2. Приготовление омлетной смеси. Яйца или меланж смешать с молоком, солью. Взбить.

3. Жарка. На сковороде с пассерованным луком залить омлетную смесь. Жарить или запекать до готовности.

4. Подача. При подаче полить растопленным маслом.

Органолептическая оценка: внешний вид — на поверхности лук, омлет без повреждений; цвет — светло-желтый; консистенция — плотная, пористая; вкус — яично-луковый; запах — свойственный омлету с луком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОТПУСК САЛАТОВ ИЗ ОВОЩЕЙ, РЫБЫ И МЯСА

Цель: Приготовить, оформить для подачи салаты: из белокочанной капусты, из свежих помидоров и огурцов, винегрет овощной, мясной, рыбный.

Материально-техническое оснащение: электроплита, холодильный шкаф, весы, производственный стол, разделочные доски, ножи, кастрюли, салатники, посуда для отпуска.

Салат № 1: Салат из белокочанной капусты

Рецептура (на 1000 г): капуста белокочанная брутто 709 г, нетто 567 г; яблоки моченые 182/100; лук зеленый 125/100; уксус 3%-ный 100/100; сахар 50/50; масло растительное 50/50; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка капусты. Капусту нашинковать, добавить соль, уксус, нагревать при непрерывном помешивании до размягчения. Охладить.

2. Подготовка компонентов. Яблоки нарезать ломтиками. Лук зеленый нашинковать.

3. Смешивание. Капусту соединить с яблоками и луком, добавить сахар, масло. Перемешать.

4. Подача. Салат выложить горкой в салатник. Температура подачи: 10–12 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — салат в виде горки; цвет — светло-желтый с зеленым (от лука); консистенция — неоднородная (капуста хрустящая); вкус — кисло-сладкий, с привкусом масла; запах — капустный.

Салат № 2: Салат из свежих помидоров и огурцов

Рецептура (на 1000 г): помидоры свежие брутто 482 г, нетто 410 г; огурцы свежие 313/250; лук зеленый 125/100; сметана 250/250; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка овощей. Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками. Лук репчатый — кольцами, зеленый — нашинковать.

2. Укладка. Овощи выложить попеременно, посыпать луком.

3. Заправка. Полить сметаной.

4. Подача. Температура подачи: 10–12 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — овощи выложены рядами, сверху посыпаны луком; цвет — красный, зеленый, белый; консистенция — сочная; вкус — овощной, с привкусом сметаны; запах — свойственный свежим овощам.

Салат № 3: Винегрет овощной

Рецептура (на 1000 г): картофель брутто 289 г, нетто 210 г; свекла 191/150; морковь 126/100; огурцы соленые 188/150; капуста квашеная 214/150; лук зеленый 188/150; масло растительное 100/100; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка овощей. Картофель, свеклу, морковь отварить, очистить, нарезать ломтиками. Огурцы соленые нарезать ломтиками. Квашеную капусту перебрать, отжать, нашинковать. Лук зеленый нарезать 1–1,5 см.

2. Смешивание. Все подготовленные овощи соединить, добавить масло растительное. Перемешать.

3. Подача. Температура подачи: 10–12 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — на поверхности блестки масла; цвет — соответствует данному сырью (свекла придает цвет); консистенция — неоднородная; вкус — овощной, с кислинкой; запах — свойственный вареным овощам.

Салат № 4: Салат мясной

Рецептура (на 1 порцию, 150 г): говядина (отварная) брутто 65 г, нетто 48 г; картофель (отварной) 55/40; огурцы свежие 38/30; яйца 3/8 шт. (15 г); крабы 6/5; майонез 30/30; соус «Южный» 8/8; выход 150 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка компонентов. Мясо отварить, нарезать соломкой. Картофель отварить, очистить, нарезать ломтиками. Огурцы нарезать тонкими ломтиками. Яйца сварить, нарезать.

2. Смешивание. Мясо и овощи соединить, добавить часть майонеза, смешанного с соусом «Южный».

3. Оформление. Выложить горкой, оформить яйцом, мясом, крабами, майонезом.

4. Подача. Температура подачи: 10–12 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — горка, оформлена майонезом, яйцом; цвет — соответствует данному сырью; консистенция — неоднородная; вкус — мясо-овощной; запах — свойственный мясному салату.

Салат № 5: Салат рыбный

Рецептура (на 1 порцию, 150 г): окунь морской брутто 74 г, нетто 49 г; картофель 27/20; огурцы свежие 31/25; помидоры свежие 29/25; салат зеленый 14/10; майонез 30/30; соус «Южный» 5/5; выход 150 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка рыбы. Рыбу разделить на филе, припустить. Охладить, нарезать тонкими ломтиками.

2. Подготовка овощей. Картофель и огурцы нарезать тонкими ломтиками.

3. Смешивание. Овощи соединить с частью майонеза и соусом «Южный». Добавить рыбу.

4. Оформление. Уложить горкой, оформить ломтиками рыбы, помидорами, листьями салата. Полить майонезом.

5. Подача. Температура подачи: 10–12 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — горка, на поверхности кусочки рыбы, помидоры, майонез; цвет — соответствует данному сырью; консистенция — неоднородная; вкус — рыбный, с привкусом овощей; запах — свойственный рыбе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОТПУСК ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И ЯИЦ

Цель: Приготовить, оформить для подачи холодные закуски: яйца фаршированные сельдью и луком, икра кабачковая, перец фаршированный овощами, рыба жареная под маринадом, ассорти рыбное.

Материально-техническое оснащение: электроплита, холодильный шкаф, весы, производственный стол, разделочные доски, ножи, кастрюли, сковороды, лопатки, посуда для отпуска.

Закуска № 1: Яйца фаршированные сельдью и луком

Рецептура (на 1 порцию, 150 г): яйца брутто 1 шт. (40 г); сельдь соленая 21/10; лук репчатый или зеленый 12/10; масло сливочное 5/5; горошек зеленый консервированный 46/30; огурцы свежие 31/25; помидоры свежие 29/25; майонез 10/10; выход 150 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка яиц. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль. Удалить желток, протереть его.

2. Подготовка сельди. Сельдь вымочить, разделить на филе, измельчить.

3. Приготовление фарша. Сельдь смешать с измельченным луком, протертым желтком, частью майонеза.

4. Фарширование. Белки наполнить фаршем, полить оставшимся майонезом.

5. Оформление. Рядом с яйцами уложить свежие овощи (огурцы, помидоры, горошек).

6. Подача. Температура подачи: 10–12 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — яйца без повреждений, заполнены фаршем; цвет — светло-желтый; консистенция — однородная (фарш); вкус — луково-рыбный; запах — свойственный сельди.

Закуска № 2: Икра кабачковая

Рецептура (на 1000 г): кабачки брутто 1693 г, нетто 1354/880 г; лук репчатый 143/120; томатное пюре 110/110; масло растительное 50/50; уксус 3%-ный 30/30; выход 1000 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка кабачков. Кабачки очистить, нарезать кружочками, запечь в жарочном шкафу до мягкости. Измельчить.

2. Подготовка овощей. Капусту нашинковать, тушить до полуготовности. Добавить пассерованный с томатным пюре лук. Тушить вместе.

3. Соединение. Кабачки добавить к тушеной капусте. Заправить уксусом, солью, перцем.

4. Подача. Отпускать по 75–100 г на порцию. Температура подачи: 10–12 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — на поверхности блески масла; цвет — оранжево-коричневый; консистенция — однородная (пастообразная); вкус — кабачковый, с томатным оттенком; запах — свойственный тушеным овощам.

Закуска № 3: Перец фаршированный овощами

Рецептура (на 1 порцию, 150 г): перец сладкий брутто 120 г, нетто 90 г; морковь 110/60; петрушка (корень) 11/5; лук репчатый 48/20; томатное пюре 10/10; масло растительное 10/10; сахар 5/5; уксус 3%-ный 20/20; выход 150 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка перца. Перец перебрать, промыть. Подрезать вокруг плодоножки, удалить семена. Заварить в кипящей воде 1–2 минуты.

2. Приготовление фарша. Морковь и петрушку нарезать мелкой соломкой, пассеровать. Отдельно пассеровать лук. Соединить, добавить томатное пюре, сахар, уксус. Довести до кипения.

3. Фарширование. Перец заполнить фаршем.

4. Запекание. Уложить на противень, запечь с небольшим количеством жидкости до готовности.

5. Подача. Полить соком, оставшимся после запекания. Температура подачи: 10–12 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — перец без повреждений, полит соком; цвет — соответствует данному сырью; консистенция — плотная; вкус — овощной, кисло-сладкий; запах — свойственный овощному фаршу.

Закуска № 4: Рыба жареная под маринадом

Рецептура (на 1 порцию, 160 г): окунь морской брутто 127 г, нетто 89 г; мука пшеничная 5/5; масло растительное 5/5; маринад №827 75 г; лук зеленый 13/10; выход 160 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка рыбы. Рыбу разделить на филе с кожей без костей, порционировать.

2. Жарка. Обжарить до золотистой корочки.

3. Оформление. Рыбу уложить в посуду, залить маринадом, посыпать нашинкованным зеленым луком.

4. Подача. Температура подачи: 10–12 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — рыба, рядом маринад и зеленый лук; цвет — светло-коричневый; консистенция — неоднородная; вкус — соответствует жареной рыбе, с овощным привкусом; запах — рыбный с ароматом маринада.

Закуска № 5: Ассорти рыбное

Рецептура (на 1 порцию, 185 г): семга соленая брутто 42 г, нетто 30 г; севрюга (отварная) 64/41; килька 67/30; икра паюсная 15,3/15; огурцы соленые 19/15; помидоры свежие 18/15; морковь (отварная) 19/15; горошек зеленый 23/15; желе 7 г; лимон 8/8; выход 185 г.

Технология приготовления:

1. Подготовка рыбы. Севрюгу пластуют, ошпаривают, удаляют жучки, отваривают. Семгу и кильку разделить на филе.

2. Подготовка овощей. Овощи нарезать ломтиками или кубиками.

3. Оформление. На блюдо уложить рыбу (ассорти), рядом — овощи (гарнир). Украсить желе, лимоном, зеленью.

4. Подача. Температура подачи: 10–12 °С.

Органолептическая оценка: внешний вид — рыба с овощами, украшена лимоном, зеленью; цвет — соответствует данному сырью; консистенция — неоднородная; вкус — рыбный, в меру соленый; запах — свойственный различным видам рыбы.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

3.1. Общие критерии оценки

Оценка «Отлично»: работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Все технологические операции проведены правильно. Организация рабочего места, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности соблюдены. Качество готового блюда (вкус, внешний вид, консистенция, оформление) соответствует высоким требованиям. Отчет оформлен аккуратно, анализ и выводы полные.

Оценка «Хорошо»: работа выполнена в полном объеме, но допущены незначительные ошибки в последовательности операций или оформлении, которые не повлияли на качество готового блюда. Отчет оформлен с незначительными недочетами.

Оценка «Удовлетворительно»: работа выполнена, но допущены существенные ошибки (нарушена технология, не соблюдены температурные режимы, небрежное оформление), которые повлияли на качество блюда. Отчет оформлен небрежно.

Оценка «Неудовлетворительно»: работа не выполнена или выполнена с грубыми нарушениями технологии, санитарных норм или техники безопасности. Качество блюда не соответствует требованиям. Отчет отсутствует или оформлен с грубыми ошибками.

3.2. Критерии органолептической оценки

Показатель «Внешний вид» — «Отлично»: блюдо оформлено аккуратно, соответствует требованиям; «Хорошо»: есть незначительные отклонения в оформлении; «Удовлетворительно»: оформление небрежное; «Неудовлетворительно»: оформление отсутствует.

Показатель «Цвет» — «Отлично»: соответствует данному блюду, равномерный; «Хорошо»: незначительные отклонения; «Удовлетворительно»: заметные отклонения; «Неудовлетворительно»: не соответствует блюду.

Показатель «Консистенция» — «Отлично»: соответствует блюду, однородная; «Хорошо»: незначительные отклонения; «Удовлетворительно»: заметные отклонения; «Неудовлетворительно»: грубое нарушение.

Показатель «Вкус» — «Отлично»: полностью соответствует блюду, без посторонних привкусов; «Хорошо»: незначительные отклонения; «Удовлетворительно»: заметные отклонения; «Неудовлетворительно»: не соответствует блюду.

Показатель «Запах» — «Отлично»: соответствует блюду, выраженный; «Хорошо»: слабовыраженный; «Удовлетворительно»: с посторонними оттенками; «Неудовлетворительно»: не соответствует блюду.

4. ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРИИ

4.1. Перед началом работы

1. Надеть спецодежду (колпак, фартук), убрать волосы.
2. Проверить исправность оборудования и инвентаря.
3. Убедиться в наличии маркировки разделочных досок (ОС — овощи, МС — мясо, РС — рыба, ХЛ — хлеб).
4. Подготовить рабочее место, проверить освещение и вентиляцию.

4.2. Во время работы

1. Пользоваться исправным инвентарем, передавать ножи ручкой вперед.
2. Соблюдать правила работы с тепловым оборудованием (не перегревать масло, не оставлять без присмотра).
3. Соблюдать температурные и временные режимы приготовления.
4. Строго соблюдать санитарные нормы: мыть руки перед началом работы, менять разделочные доски по назначению, использовать отдельные ножи.
5. При работе с горячей жидкостью (бульон, масло) открывать крышки кастрюль «от себя».

4.3. После окончания работы

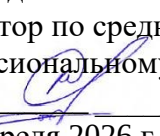
1. Отключить оборудование.
2. Провести санитарную обработку инвентаря и рабочей поверхности.
3. Сдать посуду и инвентарь дежурным.
4. Снять спецодежду, вымыть руки.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ПРИНЯТО

Учебно-методической комиссией
института СПО
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ
Протокол № 9 от «10» апреля 2026 года

Утверждаю:

Проректор по среднему
профессиональному образованию

Ряховская О.С.
«10» апреля 2026 г.

Фонд оценочных средств профессионального модуля

ПМ.05 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (16675 Повар)

Специальность среднего профессионального образования

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)
(указывается код и наименование специальности)

Квалификация выпускника

Мастер производственного обучения

Форма обучения

очная

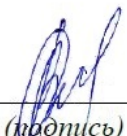
2026

Фонд оценочных средств профессионального модуля составлен в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

Фонд оценочных средств профессионального модуля составлен в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

Автор:

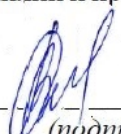
Преподаватель ИСПО
должность, ученая степень, звание


(подпись)

Верещак В.В.

Фонд оценочных средств профессионального модуля рассмотрен и одобрен на заседании
цикловой комиссии естественнонаучных дисциплин и профессиональных модулей «19» марта 2026
года, протокол №6.

Председатель цикловой комиссии


(подпись)

Верещак В.В.

Согласовано с предприятием работодателем:
Генеральный директор
«Ресторанс Менеджмент»



И.А. Холявченко

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ВД.5 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является **экзамен по профессиональному модулю**. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.05.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	Экзамен
УП.05.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.05.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ.05 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	Экзамен по профессиональному модулю

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Навыки: – подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; – выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; – обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		Умения: – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		– подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. Знания: – технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; – методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; – пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 5.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	Навыки: – приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	закусок разнообразного ассортимента	– упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. Умения: – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; готовить блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых; – готовить блюда из яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы; – готовить мучные блюда, горячие напитки, сладкие блюда; – проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; – порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с Знания: – технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	ПК 5.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	Навыки: – подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; – выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	– обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Умения: – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; производить обработку овощей, фруктов и грибов; – нарезать и формовать овощи и грибы; подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – готовить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента. Знания: – технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	ПК 5.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Навыки: – приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – оформления и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – соблюдения условий и сроков хранения готовых сладких блюд, десертов, напитков

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		Умения: – готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления сладких блюд, десертов, напитков. Знания: – технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление сладких блюд, десертов, напитков; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; принципы ХАССП в организациях общественного питания.
	ПК 5.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Навыки: – подготовки сырья и ингредиентов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – замеса, разделки, формовки и выпечки теста; – соблюдения температурного режима и времени выпечки; оформления и презентации готовых изделий; – соблюдения условий и сроков хранения готовых хлебобулочных и кондитерских изделий. Умения: – готовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		– использовать рецептуры, технологические карты приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Знания: – технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила эксплуатации оборудования для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания.

Таблица 3

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	основы проектной деятельности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	правила оформления документов и построения устных сообщений
		Умения:
		описывать значимость своей
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	значимость профессиональной деятельности по
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

2.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт (ПО):

Иметь практический опыт (Владеть, В):

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ПК 5.1	В-П5.1.1	подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	В-П5.1.2	подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ПК 5.1	В-П5.1.3	выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
ПК 5.1	В-П5.1.4	обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
ПК 5.2	В-П5.2.1	приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.2	В-П5.2.2	выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.2	В-П5.2.3	упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;
ПК 5.2	В-П5.2.4	отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
ПК 5.3	В-П5.3.1	подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 5.3	В-П5.3.2	выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 5.3	В-П5.3.3	обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
ПК 5.4	В-П5.4.1	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.4	В-П5.4.2	оформления и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.4	В-П5.4.3	соблюдения условий и сроков хранения готовых сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.5	В-П5.5.1	подготовки сырья и ингредиентов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК 5.5	В-П5.5.2	замеса, разделки, формовки и выпечки теста
ПК 5.5	В-П5.5.3	соблюдения температурного режима и времени выпечки; оформления и презентации готовых изделий
ПК 5.5	В-П5.5.4	соблюдения условий и сроков хранения готовых хлебобулочных и кондитерских изделий

Уметь (У):

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 01	У-1.1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 01	У-1.2	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 01	У-1.3	определять этапы решения задачи
ОК 01	У-1.4	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
ОК 01	У-1.5	составлять план действия
ОК 01	У-1.6	определять необходимые ресурсы
ОК 01	У-1.7	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 01	У-1.8	реализовывать составленный план
ОК 01	У-1.9	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02	У-2.1	определять задачи для поиска информации
ОК 02	У-2.2	определять необходимые источники информации
ОК 02	У-2.3	планировать процесс поиска
ОК 02	У-2.4	структурировать получаемую информацию
ОК 02	У-2.5	выделять наиболее значимое в перечне информации
ОК 02	У-2.6	оценивать практическую значимость результатов поиска
ОК 02	У-2.7	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
ОК 02	У-2.8	использовать современное программное обеспечение
ОК 02	У-2.9	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
ОК 03	У-3.1	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
ОК 03	У-3.2	применять современную научную профессиональную терминологию
ОК 03	У-3.3	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
ОК 03	У-3.4	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
ОК 03	У-3.5	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
ОК 03	У-3.6	оформлять бизнес-план
ОК 03	У-3.7	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
ОК 03	У-3.8	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
ОК 03	У-3.9	презентовать бизнес-идею
ОК 03	У-3.10	определять источники финансирования
ОК 04	У-4.1	организовывать работу коллектива и команды

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 04	У-4.2	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 05	У-5.1	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
ОК 06	У-6.1	описывать значимость своей специальности
ОК 06	У-6.2	применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	У-7.1	соблюдать нормы экологической безопасности
ОК 07	У-7.2	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
ОК 07	У-7.3	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
ОК 08	У-8.1	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
ОК 08	У-8.2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
ОК 08	У-8.3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
ОК 09	У-9.1	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
ОК 09	У-9.2	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
ОК 09	У-9.3	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
ОК 09	У-9.4	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
ОК 09	У-9.5	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ПК 5.1	У-П5.1.1	проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	У-П5.1.2	использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	У-П5.1.3	производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы
ПК 5.1	У-П5.1.4	подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	У-П5.1.5	подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
ПК 5.2	У-П5.2.1	готовить блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых
ПК 5.2	У-П5.2.2	готовить блюда из яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы
ПК 5.2	У-П5.2.3	готовить мучные блюда, горячие напитки, сладкие блюда

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ПК 5.2	У-П5.2.4	проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
ПК 5.2	У-П5.2.5	порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
ПК 5.3	У-П5.3.1	выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
ПК 5.3	У-П5.3.2	использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
ПК 5.3	У-П5.3.3	пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS-терминалами)
ПК 5.3	У-П5.3.4	принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
ПК 5.4	У-П5.4.1	готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента
ПК 5.4	У-П5.4.2	оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента
ПК 5.5	У-П5.5.1	готовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента
ПК 5.5	У-П5.5.2	оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента

Знать (З):

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 01	З-1.1	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ОК 01	З-1.2	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 01	З-1.3	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 01	З-1.4	методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 01	З-1.5	структуру плана для решения задач
ОК 01	З-1.6	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	З-2.1	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
ОК 02	З-2.2	приемы структурирования информации
ОК 02	З-2.3	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 02	3-2.4	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	3-3.1	содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК 03	3-3.2	современная научная и профессиональная терминология
ОК 03	3-3.3	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 03	3-3.4	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
ОК 03	3-3.5	правила разработки бизнес-планов
ОК 03	3-3.6	порядок выстраивания презентации
ОК 03	3-3.7	кредитные банковские продукты
ОК 04	3-4.1	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 04	3-4.2	основы проектной деятельности
ОК 05	3-5.1	особенности социального и культурного контекста
ОК 05	3-5.2	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	3-6.1	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06	3-6.2	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 06	3-6.3	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	3-7.1	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07	3-7.2	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
ОК 07	3-7.3	пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 07	3-7.4	принципы бережливого производства
ОК 07	3-7.5	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	3-8.1	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 08	3-8.2	основы здорового образа жизни
ОК 08	3-8.3	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 08	3-8.4	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	3-9.1	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 09	3-9.2	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
ОК 09	3-9.3	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 09	3-9.4	особенности произношения
ОК 09	3-9.5	правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 5.1	3-П5.1.1	технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	3-П5.1.2	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
ПК 5.1	3-П5.1.3	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	3-П5.1.4	методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
ПК 5.1	3-П5.1.5	пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	3-П5.1.6	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
ПК 5.1	3-П5.1.7	принципы ХАССП в организациях общественного питания
ПК 5.1	3-П5.1.8	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 5.2	3-П5.2.1	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.2	3-П5.2.2	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
ПК 5.2	3-П5.2.3	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 5.2	3-П5.2.4	принципы ХАССП в организациях общественного питания;
ПК 5.2	3-П5.2.5	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
ПК 5.2	3-П5.2.6	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.3	3-П5.3.1	технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 5.3	3-П5.3.2	требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 5.3	3-П5.3.3	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 5.3	3-П5.3.4	принципы ХАССП в организациях общественного питания
ПК 5.3	3-П5.3.5	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ПК 5.4	3-П5.4.1	технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
ПК 5.4	3-П5.4.2	требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.4	3-П5.4.3	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.4	3-П5.4.4	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 5.4	3-П5.4.5	принципы ХАССП в организациях общественного питания
ПК 5.5	3-П5.5.1	технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	3-П5.5.2	требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.5	3-П5.5.3	правила эксплуатации оборудования для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК 5.5	3-П5.5.4	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК 5.5	3-П5.5.5	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 5.5	3-П5.5.6	принципы ХАССП в организациях общественного питания

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Основной целью оценки курса профессионального модуля является оценка умений и знаний

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01:

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
1	Тема 5.1	Выбор ответа	Какая операция является первой при механической обработке овощей?	А) Нарезка; Б) Очистка; В) Мойка; Г) Сортировка	В	ПК 5.1	В-П5.1.3, У-П5.1.3, З-П5.1.1
2	Тема 5.1	Выбор ответа	Для какого вида нарезки картофеля характерна форма брусочков размером 5×5×40 мм?	А) Соломка; Б) Брусочки; В) Кубики; Г) Дольки	Б	ПК 5.1	В-П5.1.3, У-П5.1.3, З-П5.1.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
3	Тема 5.1	Соответствие	Установите соответствие между видом полуфабриката и способом его приготовления: 1. Крупнокусковые; 2. Порционные; 3. Мелкокусковые.	А) Нарезка брусочками, кубиками; Б) Разделка на куски массой 1-2 кг; В) Нарезка на куски определенной формы и массы	1-Б, 2-В, 3-А	ПК 5.1	В-П5.1.2, У-П5.1.5, 3-П5.1.1
4	Тема 5.1	Порядок действий	Установите правильную последовательность обработки рыбы для приготовления порционных кусков:	А) Потрошение; Б) Очистка от чешуи; В) Отделение головы; Г) Промывание; Д) Нарезка на порции	Б→А→В→Г→Д	ПК 5.1	В-П5.1.1, У-П5.1.5, 3-П5.1.1
5	Тема 5.1	Верно/Неверно	Для приготовления котлетной массы используется мякоть мяса без жира и соединительной ткани.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.1	В-П5.1.2, У-П5.1.5, 3-П5.1.1
6	Тема 5.2	Выбор ответа	Какой способ тепловой обработки применяется для приготовления овощного рагу?	А) Варка; Б) Жарка; В) Припускание; Г) Тушение	Г	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.1, 3-П5.2.1
7	Тема 5.2	Выбор ответа	Какое количество жидкости требуется для приготовления рассыпчатой каши из гречневой крупы?	А) 1:1; Б) 1:2; В) 1:3; Г) 1:4	Б	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.1, 3-П5.2.1
8	Тема 5.2	Соответствие	Установите соответствие между видом супа и основным продуктом: 1. Борщ; 2. Рассольник; 3. Щи.	А) Свежая или квашеная капуста; Б) Свекла; В) Солёные огурцы	1-Б, 2-В, 3-А	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.1, 3-П5.2.1
9	Тема 5.2	Порядок действий	Расположите этапы приготовления рыбы отварной:	А) Варка; Б) Подготовка рыбы; В) Заливка горячей водой; Г) Добавление специй; Д) Подача с соусом и гарниром	Б→В→Г→А→Д	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.2, 3-П5.2.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
10	Тема 5.2	Верно/Неверно	Гуляш готовят из крупных кусков мяса, обжаренных и тушеных с соусом.	А) Верно; Б) Неверно	Б (из мелких кусков)	ПК 5.2	В-П5.2.1, У- П5.2.2, 3- П5.2.1
11	Тема 5.2	Выбор ответа	Какая температура подачи горячих яичных блюд?	А) 65°C; Б) 75°C; В) 85°C; Г) 95°C	А	ПК 5.2	В-П5.2.4, У- П5.2.5, 3- П5.2.5
12	Тема 5.3	Выбор ответа	При какой температуре подаются холодные салаты?	А) 4-6°C; Б) 10-12°C; В) 14-16°C; Г) 18-20°C	Б	ПК 5.3	В-П5.3.1, У- П5.3.1, 3- П5.3.2
13	Тема 5.3	Соответствие	Установите соответствие между салатом и его заправкой: 1. Салат из свежих огурцов и помидоров; 2. Винегрет; 3. Салат «Оливье».	А) Майонез; Б) Масло растительное; В) Масло растительное с уксусом	1-Б, 2-В, 3-А	ПК 5.3	В-П5.2.4, У- П5.3.1, 3- П5.3.1
14	Тема 5.3	Порядок действий	Установите последовательность приготовления бутерброда с ветчиной:	А) Нарезка хлеба; Б) Нанесение масла; В) Укладка ветчины; Г) Украшение зеленью	А→Б→В→Г	ПК 5.3	В-П5.2.4, У- П5.3.1, 3- П5.3.1
15	Тема 5.3	Верно/Неверно	Сельдь натуральную с луком подают без гарнира.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.3	В-П5.2.4, У- П5.3.1, 3- П5.3.1
16	Тема 5.4	Выбор ответа	Какой вид тепловой обработки используют для приготовления киселя?	А) Варка; Б) Жарка; В) Запекание; Г) Припускание	А	ПК 5.4	В-П5.4.1, У- П5.4.1, 3- П5.4.1
17	Тема 5.4	Соответствие	Установите соответствие между напитком и температурой подачи: 1. Кофе черный; 2. Компот из свежих яблок; 3. Какао на молоке.	А) 12-14°C; Б) 75-80°C; В) 60-65°C	1-Б, 2-А, 3-В	ПК 5.4	В-П5.4.2, У- П5.4.2, 3- П5.4.2
18	Тема 5.4	Порядок действий	Расположите этапы приготовления желе фруктового:	А) Замачивание желатина; Б) Растворение желатина в горячем сиропе; В) Разлив по формам;	А→Б→В→Г	ПК 5.4	В-П5.4.1, У- П5.4.1, 3- П5.4.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
				Г) Охлаждение и застывание			
19	Тема 5.5	Выбор ответа	Какое тесто используется для приготовления булочек «Бриош»?	А) Пресное; Б) Дрожжевое; В) Песочное; Г) Бисквитное	Б	ПК 5.5	В-П5.5.2, У-П5.5.1, 3-П5.5.1
20	Тема 5.5	Соответствие	Установите соответствие между видом кондитерского изделия и типом теста: 1. Пирожное «Корзиночка»; 2. Бисквитный рулет; 3. Песочное печенье.	А) Песочное; Б) Бисквитное; В) Слоеное	1-В, 2-Б, 3-А	ПК 5.5	В-П5.5.2, У-П5.5.1, 3-П5.5.1
21	Тема 5.5	Порядок действий	Установите последовательность приготовления крема для торта:	А) Взбивание масла; Б) Добавление сахарной пудры; В) Добавление молока; Г) Охлаждение	А→Б→В→Г	ПК 5.5	В-П5.5.2, У-П5.5.1, 3-П5.5.1
22	Тема 5.5	Верно/Неверно	Изделия из дрожжевого теста должны иметь хорошо развитый объем и равномерную пористость.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.5	В-П5.5.3, У-П5.5.2, 3-П5.5.1
23	Общие вопросы	Выбор ответа	Какой документ регламентирует требования к качеству блюд в общественном питании?	А) СанПиН; Б) Технологическая карта; В) ГОСТ; Г) Рецепт	А	ПК 5.1-5.5	В-П5.1.1, 3-П5.1.8, 3-П5.2.3
24	Общие вопросы	Выбор ответа	Что такое ХАССП?	А) Система анализа рисков и критических контрольных точек; Б) Система управления качеством; В) Санитарные правила; Г) Технический регламент	А	ПК 5.1-5.5	В-П5.1.1, 3-П5.1.7, 3-П5.2.4
25	Тема 5.2	Выбор ответа	Какой суп готовят на квасе?	А) Окрошка; Б) Борщ; В) Щи; Г) Рассольник	А	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.1, 3-П5.2.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
26	Тема 5.2	Выбор ответа	Какое мясо используют для приготовления шницеля?	А) Говядина (вырезка); Б) Свинина; В) Баранина; Г) Птица	А	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.2, З-П5.2.1
27	Тема 5.1	Соответствие	Установите соответствие между видом полуфабриката из птицы и его характеристикой: 1. Тушка курицы, подготовленная к варке; 2. Филе; 3. Набор для супа.	А) Мякоть без кожи; Б) Тушка с кожей, заправленная; В) Части тушки с костями	1-Б, 2-А, 3-В	ПК 5.1	В-П5.1.2, У-П5.1.5, З-П5.1.1
28	Тема 5.2	Верно/Неверно	Картофельное пюре можно подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.1, З-П5.2.1
29	Тема 5.3	Выбор ответа	Какой продукт является основным для приготовления винегрета?	А) Свекла; Б) Картофель; В) Морковь; Г) Капуста	А	ПК 5.3	В-П5.3.1, У-П5.3.1, З-П5.3.1
30	Тема 5.4	Выбор ответа	Какой напиток готовят из плодов и ягод с добавлением сахара и воды?	А) Кисель; Б) Компот; В) Морс; Г) Коктейль	Б	ПК 5.4	В-П5.4.1, У-П5.4.1, З-П5.4.1
31	Тема 5.5	Соответствие	Установите соответствие между изделием и способом формования: 1. Пирожки; 2. Ватрушки; 3. Плетенки.	А) Жгут; Б) Лепешка с углублением; В) Лодочка	1-В, 2-Б, 3-А	ПК 5.5	В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1
32	Тема 5.2	Порядок действий	Расположите этапы приготовления рыбы, жареной во фритюре:	А) Нарезка на порции; Б) Панировка; В) Обжаривание во фритюре; Г) Подача; Д) Подготовка рыбы	Д→А→Б→В→Г	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.2, З-П5.2.1
33	Тема 5.2	Выбор ответа	Какой соус подают к рыбе отварной?	А) «Польский»; Б) Красный; В) Сметанный; Г) Молочный	А	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.2, З-П5.2.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
34	Тема 5.1	Соответствие	Установите соответствие между видом мяса и его использованием для полуфабрикатов: 1. Говядина; 2. Свинина; 3. Баранина.	А) Для шашлыка; Б) Для ромштекса; В) Для шницеля	1-В, 2-Б, 3-А	ПК 5.1	В-П5.1.2, У- П5.1.5, 3- П5.1.1
35	Тема 5.3	Верно/Неверно	Для оформления холодных блюд используют только несъедобные элементы.	А) Верно; Б) Неверно	Б	ПК 5.3	В-П5.2.4, У- П5.3.1, 3- П5.3.1
36	Тема 5.4	Выбор ответа	Какое блюдо относится к горячим десертам?	А) Желе; Б) Мусс; В) Сырники; Г) Самбук	В	ПК 5.4	В-П5.4.1, У- П5.4.1, 3- П5.4.1
37	Тема 5.5	Соответствие	Установите соответствие между показателем качества и его характеристикой: 1. Внешний вид; 2. Вкус; 3. Цвет.	А) Должен быть характерным для изделия; Б) Соответствие форме и поверхности; В) Должен быть приятным, без посторонних привкусов	1-Б, 2-В, 3-А	ПК 5.5	В-П5.5.3, У- П5.5.2, 3- П5.5.1
38	Тема 5.2	Порядок действий	Установите последовательность приготовления каши рассыпчатой:	А) Варка; Б) Промывание крупы; В) Добавление масла; Г) Подготовка жидкости; Д) Засыпка крупы	Б→Г→Д→А→В	ПК 5.2	В-П5.2.1, У- П5.2.1, 3- П5.2.1
39	Тема 5.1	Выбор ответа	Какой вид нарезки применяют для картофеля фри?	А) Соломка; Б) Брусочки; В) Кружочки; Г) Дольки	Б	ПК 5.1	В-П5.1.3, У- П5.1.3, 3- П5.1.1
40	Тема 5.3	Соответствие	Установите соответствие между салатом и его ингредиентами: 1. Салат «Весна»; 2. Салат летний; 3. Салат из свежей капусты.	А) Капуста, морковь, яблоко; Б) Огурцы, помидоры, зелень; В) Редис, яйцо, сметана	1-В, 2-Б, 3-А	ПК 5.3	В-П5.3.1, У- П5.3.1, 3- П5.3.1
41	Тема 5.2	Верно/Неверно	Омлет смешанный готовят с добавлением муки.	А) Верно; Б) Неверно	Б (мука не добавляется)	ПК 5.2	В-П5.2.1, У- П5.2.3, 3- П5.2.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
42	Тема 5.4	Выбор ответа	Какой напиток готовят с использованием молока?	А) Чай; Б) Кофе; В) Какао; Г) Компот	В	ПК 5.4	В-П5.4.1, У- П5.4.1, 3- П5.4.1
43	Тема 5.5	Соответствие	Установите соответствие между изделием и его формой: 1. Расстегай; 2. Кулебяка; 3. Сочень.	А) Овальная, открытая; Б) Полумесяц; В) Прямоугольная, закрытая	1-А, 2-В, 3-Б	ПК 5.5	В-П5.5.2, У- П5.5.1, 3- П5.5.1
44	Тема 5.2	Порядок действий	Расположите этапы приготовления курицы жареной:	А) Подготовка тушки; Б) Обжаривание; В) Доведение до готовности в жарочном шкафу; Г) Нарезка на порции; Д) Подача	А→Б→В→Г→Д	ПК 5.2	В-П5.2.1, У- П5.2.2, 3- П5.2.1
45	Тема 5.1	Выбор ответа	Какой способ разделки рыбы используют для филе с кожей без костей?	А) Пластование; Б) Кругляши; В) Филе с кожей и реберными костями; Г) Филе без кожи и костей	А	ПК 5.1	В-П5.1.1, У- П5.1.5, 3- П5.1.1
46	Тема 5.3	Верно/Неверно	Сельдь рубленая готовится из соленой сельди с добавлением хлеба и молока.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.3	В-П5.3.1, У- П5.3.1, 3- П5.3.1
47	Тема 5.4	Соответствие	Установите соответствие между сладким блюдом и способом подачи: 1. Кисель; 2. Компот; 3. Мусс.	А) В стаканах; Б) В креманках; В) В пиалах	1-В, 2-А, 3-Б	ПК 5.4	В-П5.4.2, У- П5.4.2, 3- П5.4.2
48	Тема 5.5	Порядок действий	Установите последовательность сборки торта:	А) Выравнивание поверхности; Б) Покрытие кремом; В) Выпечка коржей; Г) Сборка коржей с начинкой; Д) Отделка	В→Г→Б→А→Д	ПК 5.5	В-П5.5.2, У- П5.5.2, 3- П5.5.2

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
49	Тема 5.2	Выбор ответа	Какое блюдо готовят из фасоли?	А) Пюре; Б) Каша; В) Суп; Г) Рагу	Г (Рагу из фасоли)	ПК 5.2	В-П5.2.1, У- П5.2.1, 3- П5.2.1
50	Тема 5.1	Соответствие	Установите соответствие между видом гриба и способом обработки: 1. Белые грибы; 2. Сморчки; 3. Шампиньоны.	А) Требуют варки перед жаркой; Б) Требуют вымачивания; В) Используются без предварительной обработки	1-В, 2-Б, 3-А	ПК 5.1	В-П5.1.3, У- П5.1.3, 3- П5.1.1
51	Тема 5.3	Верно/Неверно	При оформлении холодных закусок следует избегать ярких цветов.	А) Верно; Б) Неверно	Б	ПК 5.3	В-П5.2.4, У- П5.3.1, 3- П5.3.1
52	Тема 5.4	Соответствие	Установите соответствие между напитком и способом приготовления: 1. Кофе по- восточному; 2. Чай с лимоном; 3. Какао.	А) Заваривание; Б) Варка в турке; В) Варка на молоке	1-Б, 2-А, 3-В	ПК 5.4	В-П5.4.1, У- П5.4.1, 3- П5.4.1
53	Тема 5.5	Порядок действий	Расположите этапы приготовления дрожжевого теста опарным способом:	А) Введение остальной муки; Б) Приготовление опары; В) Замес теста; Г) Брожение; Д) Обминка	Б→А→В→Г→Д	ПК 5.5	В-П5.5.2, У- П5.5.1, 3- П5.5.1
54	Тема 5.2	Выбор ответа	Какой продукт относится к морепродуктам?	А) Окунь; Б) Креветки; В) Форель; Г) Сом	Б	ПК 5.2	В-П5.2.1, У- П5.2.2, 3- П5.2.1
55	Тема 5.1	Соответствие	Установите соответствие между формой нарезки и размером: 1. Соломка; 2. Кубики; 3. Ломтики.	А) 5×5×5 мм; Б) 2×2×40 мм; В) 2×2×2 мм	1-Б, 2-А, 3-В	ПК 5.1	В-П5.1.3, У- П5.1.3, 3- П5.1.1
56	Тема 5.2	Верно/Неверно	Бефстроганов готовят из мелких кусочков мяса, обжаренных и тушеных в сметанном соусе.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.2	В-П5.2.1, У- П5.2.2, 3- П5.2.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
57	Тема 5.3	Выбор ответа	Какой хлеб используют для приготовления канапе?	А) Белый; Б) Ржаной; В) Пшеничный; Г) Бородинский	А	ПК 5.3	В-П5.3.1, У-П5.3.1, З-П5.3.1
58	Тема 5.4	Соответствие	Установите соответствие между десертом и его основным компонентом: 1. Самбук; 2. Мусс; 3. Желе.	А) Желатин; Б) Яичные белки; В) Манная крупа	1-В, 2-Б, 3-А	ПК 5.4	В-П5.4.1, У-П5.4.1, З-П5.4.1
59	Тема 5.5	Порядок действий	Расположите этапы приготовления бисквитного теста:	А) Взбивание яиц с сахаром; Б) Добавление муки; В) Выпечка; Г) Охлаждение; Д) Замес	А→Б→В→Г	ПК 5.5	В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1
60	Тема 5.2	Верно/Неверно	Яичницу-глазунью готовят из яиц, смешанных с молоком.	А) Верно; Б) Неверно	Б	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.3, З-П5.2.1

Расчёт максимальных баллов для одного варианта (20 заданий)

Тип задания	Количество в одном варианте	Балл за задание	Максимальный балл
Выбор одного ответа	4	1	4
Выбор нескольких ответов	5	2	10
Соответствие	4	3	12
Порядок действий	5	3	15
Термин	1	1	1
Ситуационная задача	1	4	4
Итого	20	—	46

Максимальный балл за вариант = 46.

Оценка	Баллы
5 (отлично)	42–46

4 (хорошо)	35–41
3 (удовлетворительно)	23–34
2 (неудовлетворительно)	0–22

4. Оценка учебной и/или производственной практики

Целью оценки учебной и/или производственной практики является оценка:
 профессиональных и общих компетенций;
 практического опыта и умений.

Оценка результатов учебной и/или производственной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненным обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации (предприятия), где проводилась практика.

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов
Учебная практика (УП.05.01)	
Органолептическая оценка сырья (овощи, мясо, рыба) по чек-листу	ПК 5.1, В-П5.1.1, У-П5.1.1, З-П5.1.2
Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей с замером % отходов	ПК 5.1, В-П5.1.3, У-П5.1.3, З-П5.1.1, З-П5.1.4
Подготовка рыбы (потрошение, разделка на порционные куски)	ПК 5.1, В-П5.1.1, У-П5.1.5, З-П5.1.1
Подготовка мяса (обвалка, жиловка)	ПК 5.1, В-П5.1.2, У-П5.1.5, З-П5.1.1
Приготовление горячих блюд из овощей, яиц, мяса, рыбы по ТК	ПК 5.2, В-П5.2.1, У-П5.2.1, У-П5.2.2, У-П5.2.3, З-П5.2.1, З-П5.2.6
Приготовление холодных блюд и закусок (салаты, канапе)	ПК 5.3, В-П5.3.1, У-П5.3.1, З-П5.3.1, З-П5.3.5
Приготовление десертов и напитков	ПК 5.4, В-П5.4.1, У-П5.4.1, З-П5.4.1
Приготовление хлебобулочных и мучных изделий	ПК 5.5, В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1
Производственная практика (ПП.05.01)	
Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы	ПК 5.1, В-П5.1.2, У-П5.1.5, З-П5.1.1, З-П5.1.2
Приготовление горячих супов и вторых блюд	ПК 5.2, В-П5.2.1, У-П5.2.1, У-П5.2.2, З-П5.2.1, З-П5.2.3
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 5.3, В-П5.3.1, З-П5.3.1, З-П5.3.2, З-П5.3.4
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 5.4, В-П5.4.1, У-П5.4.1, З-П5.4.1, З-П5.4.2
Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ПК 5.5, В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1, З-П5.5.3
Упаковка и отпуск готовых блюд	ПК 5.2, ПК 5.3, В-П5.2.3, В-П5.2.4, У-П5.2.5, З-П5.2.2, З-П5.2.5

4.1. Типовые задания для оценки практики:

Соответствие видов работ и кодов проверяемых результатов (УП.05.01):

Задание по практике (наименование темы занятия)	Виды работ	Коды проверяемых результатов
Задание 1. Входной контроль и ознакомление с производственной зоной	1. Тестирование по ТБ, санитарии, основам технологии; 2. Идентификация оборудования, зон ответственности; 3. Проверка СИЗ, инструктаж; 4. Изучение журналов учёта; 5. Самоанализ.	ПК 5.1-5.5, В-П5.1.3, В-П5.3.1, У-П5.3.1, 3-П5.1.8, 3-П5.2.3, 3-П5.3.3, 3-П5.4.4, 3-П5.5.5
Задание 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов и ингредиентов	1. Органолептическая оценка сырья; 2. Механическая обработка (очистка, нарезка, разделка); 3. Составление карты отходов; 4. Упаковка и маркировка.	ПК 5.1, В-П5.1.1, В-П5.1.2, В-П5.1.3, У-П5.1.1, У-П5.1.3, У-П5.1.4, У-П5.1.5, 3-П5.1.1, 3-П5.1.2, 3-П5.1.4
Задание 3. Приготовление горячих блюд и закусок	1. Работа по технологическим картам; 2. Контроль температуры и времени; 3. Органолептическая оценка; 4. Оформление и порционирование.	ПК 5.2, В-П5.2.1, В-П5.2.4, У-П5.2.1, У-П5.2.2, У-П5.2.3, У-П5.2.4, У-П5.2.5, 3-П5.2.1, 3-П5.2.5, 3-П5.2.6
Задание 4. Приготовление холодных блюд, закусок и нарезок	1. Подготовка ингредиентов (нарезка, соусы); 2. Сборка салатов, канапе; 3. Контроль температуры и эстетики; 4. Фотофиксация и самооценка.	ПК 5.3, В-П5.3.1, В-П5.2.4, У-П5.3.1, У-П5.2.5, 3-П5.3.1, 3-П5.3.2, 3-П5.3.4, 3-П5.3.5
Задание 5. Приготовление десертов и напитков	1. Приготовление горячих/холодных напитков и десертов; 2. Украшение; 3. Расчёт калорийности; 4. Дегустация и обратная связь.	ПК 5.4, В-П5.4.1, В-П5.4.2, У-П5.4.1, У-П5.4.2, 3-П5.4.1, 3-П5.4.2, 3-П5.4.3
Задание 6. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий	1. Замес теста; 2. Формовка; 3. Выпечка; 4. Оценка готовности; 5. Учёт потерь.	ПК 5.5, В-П5.5.2, В-П5.5.3, У-П5.5.1, У-П5.5.2, 3-П5.5.1, 3-П5.5.2, 3-П5.5.3
Задание 7. Комплексное задание «Мини-меню на вынос»	1. Бриф от «заказчика»; 2. Работа в команде (подбор рецептов, распределение ролей, приготовление, упаковка, имитация продажи); 3. Защита решения.	ПК 5.1-5.5, В-П5.2.3, В-П5.2.4, У-П5.2.5, ОК 04 (У-4.1, У-4.2), ОК 05 (У-5.1), ОК 09 (У-9.4), 3-П5.2.2, 3-П5.2.5

Типовые задания для оценки учебной практики с ответами:

№	Тема задания (из РУП)	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
1	Задание 2. Подготовка сырья	Выбор ответа	Какой процент отходов установлен для картофеля при механической обработке (норма)?	А) 20%; Б) 25%; В) 30%; Г) 35%	Б	ПК 5.1	В-П5.1.3, У- П5.1.3, 3- П5.1.4
2	Задание 2. Нарезка овощей	Соответствие	Установите соответствие между видом нарезки и продуктом: 1. Картофель для фри; 2. Морковь для супа; 3. Лук для пассерования.	А) Кубики; Б) Соломка; В) Кольца	1-Б, 2-А, 3-В	ПК 5.1	В-П5.1.3, У- П5.1.3, 3- П5.1.1
3	Задание 3. Приготовление горячего блюда	Кейс (выбор стратегии)	При жарке рыбы во фритюре масло вспенивается и дымит. Ваши действия?	А) Продолжить жарку; Б) Снизить температуру; В) Заменить масло; Г) Добавить соль	В	ПК 5.2	В-П5.2.1, У- П5.2.2, 3- П5.2.3
4	Задание 4. Холодные блюда	Порядок действий	Установите последовательность приготовления салата «Оливье»:	А) Нарезка вареных овощей; Б) Добавление майонеза; В) Варка овощей и яиц; Г) Перемешивание; Д) Оформление	В→А→Г→Б→Д	ПК 5.3	В-П5.3.1, У- П5.3.1, 3- П5.3.1
5	Задание 5. Десерты	Верно/Неверно	Желе должно быть прозрачным и упругим.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.4	В-П5.4.1, У- П5.4.1, 3- П5.4.2
6	Задание 6. Мучные изделия	Выбор ответа	Какая операция необходима для получения воздушной структуры бисквита?	А) Тщательное перемешивание; Б) Охлаждение теста; В) Взбивание яиц с сахаром;	В	ПК 5.5	В-П5.5.2, У- П5.5.1, 3- П5.5.1

№	Тема задания (из РУП)	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
				Г) Добавление разрыхлителя			
7	Задание 7. Мини-меню	Кейс (командная работа)	Группа получила задание приготовить меню на 4 персоны с бюджетом 500 руб. за 90 минут. Какие блюда вы выберете?	А) Салат оливье...; Б) Мясной суп...; В) Окрошка...; Г) Борщ...	Любой вариант, обоснованный бюджетом и временем, но в защите аргументировать выбор	ПК 5.1- 5.5, ОК 04	В-П5.2.1, В- П5.2.3, В- П5.2.4, У- П5.2.5, ОК 04 (У-4.1, У-4.2), З-П5.2.1

Задание 1:

Задание для учебной практики (УП.05.01)

Проверяемые результаты обучения: ПК 5.1, В-П5.1.1, В-П5.1.2, В-П5.1.3, У-П5.1.1, У-П5.1.3, У-П5.1.4, У-П5.1.5, З-П5.1.1, З-П5.1.2, З-П5.1.4, З-П5.1.7

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты в соответствии с заданием:

1. Произвести органолептическую оценку сырья.
2. Произвести механическую обработку овощей, выполнить нарезку (брусочки, соломка, кубики).
3. Подготовить рыбный полуфабрикат (разделать рыбу на порционные куски).
4. Приготовить мясной полуфабрикат (порционные и мелкокусковые полуфабрикаты).
5. Оформить упаковку с маркировкой согласно требованиям ХАССП.

Критерии оценки:

- «отлично» – все операции выполнены правильно, качественно, с соблюдением санитарных норм и требований безопасности, упаковка оформлена верно;
- «хорошо» – допущены незначительные ошибки при нарезке или упаковке, которые не влияют на качество полуфабриката;
- «удовлетворительно» – допущены существенные ошибки в обработке сырья или нарезке;
- «неудовлетворительно» – задание не выполнено или выполнено с грубыми нарушениями.

Задание для производственной практики (ПП.05.01)

Цели, задачи, планируемые результаты практики – аналогично учебной практике, но с акцентом на выполнение реальных производственных заданий.

Соответствие видов работ и кодов проверяемых результатов (ПП.05.01):

Проверяемые результаты обучения: ПК 5.2, В-П5.2.1, В-П5.2.2, В-П5.2.3, В-П5.2.4, У-П5.2.1, У-П5.2.2, У-П5.2.3, У-П5.2.4, У-П5.2.5, З-П5.2.1, З-П5.2.2, З-П5.2.3, З-П5.2.4, З-П5.2.5, З-П5.2.6

Задание по практике (наименование темы занятия)	Виды работ	Планируемые результаты
Задание 1. Педагогическая диагностика в работе педагога профессионального обучения	Выполняет педагогическую диагностику (оценка качества сырья, технологического процесса, готовых блюд).	У-П5.1.1, У-П5.2.4, У-П5.3.1, У-П5.5.2, У-1.1, У-2.4, ОК 01, ОК 02
Задание 2. Анализ плана воспитательной работы	Анализирует план воспитательной работы с точки зрения формирования профессиональных компетенций повара.	У-П5.2.1, У-П5.4.1, У-1.2, У-2.6, ОК 03
Задание 3. Выбор методики по освоению и изучению коллектива и личности	Проводит выбор методик для оценки профессиональных качеств обучающихся.	У-П5.1.1, У-П5.2.1, У-2.1, У-2.4, ОК 02
Задание 4. Составление характеристики учебной группы	Составляет характеристику группы по уровню сформированности профессиональных умений.	У-П5.1.1–У-П5.5.2, У-5.1, ОК 05
Задание 5. Составление характеристики обучающегося	Индивидуальная характеристика по профессиональным компетенциям.	У-П5.1.1–У-П5.5.2, У-5.1
Задание 6. Организация и проведение внеучебного мероприятия	Организует и проводит мастер-класс по приготовлению блюд.	У-П5.2.1, У-П5.3.1, У-4.1, У-4.2, ОК 04
Задание 7. Составление плана работы с родителями	Составляет план взаимодействия с родителями по вопросам профессионального самоопределения.	У-П5.2.1, У-5.1, ОК 05
Задание 8. Решение педагогических ситуаций	Решает ситуации, связанные с нарушением технологии, конфликтами в группе.	У-П5.1.1, У-5.1, У-1.1, ОК 01
Задание 9. Общение, диагностика обучающегося с девиантным поведением	Проводит беседу, диагностирует причины неуспеваемости.	У-П5.1.1, У-4.2, У-9.2, ОК 04, ОК 09
Задание 10. Проектирование индивидуального образовательного маршрута	Разрабатывает ИОМ для студентов с разным уровнем подготовки.	У-П5.2.1, У-1.3, У-1.5, ОК 03
Задание 11. Разработка плана взаимодействия куратора с учебной группой	Разрабатывает план работы куратора с учётом специфики профессии «Повар».	У-П5.2.1, У-5.1, ОК 05

Типовые задания для оценки производственной практики с ответами:

№	Тема задания (из РПП)	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
1	Задание 1. Диагностика	Выбор ответа	Для оценки качества готового блюда используют:	А) Органолептический метод; Б) Лабораторный анализ; В) Инструментальный; Г) Социологический	А	ПК 5.2	У-П5.2.4, 3-П5.2.5
2	Задание 2. Организация мероприятия	Кейс	При проведении мастер-класса студенты допустили ошибку в технологии. Что делать?	А) Остановить всех, исправить; Б) Продолжить, потом разобрать; В) Указать на ошибку индивидуально; Г) Завершить мероприятие	В	ОК 04, ПК 5.2	У-4.2, У-П5.2.1, 3-П5.2.1
3	Задание 3. Решение ситуации	Кейс	Студент грубо нарушил санитарные нормы на практике. Ваши действия?	А) Выговор; Б) Провести беседу и разъяснить последствия; В) Отстранить от работы; Г) Сообщить руководству	Б (или В, если нарушение критическое, но в педагогике чаще беседа+отстранение)	ОК 06, ПК 5.1	У-6.2, У-П5.1.1, 3-П5.1.8
4	Задание 4. ИОМ	Соответствие	Установите соответствие между уровнем подготовки студента и содержанием ИОМ: 1. Сильный; 2. Средний; 3. Слабый.	А) Углубленное изучение сложных блюд; Б) Освоение базовых навыков; В) Стандартная программа	1-А, 2-В, 3-Б	ОК 03	У-3.3, У-П5.2.1, 3-П5.2.1

Текст задания: Приготовить и оформить горячее блюдо в соответствии с заданием:

1. Ознакомиться с технологической картой.

2. Подготовить рабочее место и продукты.
3. Приготовить блюдо с соблюдением температурного режима и времени приготовления.
4. Провести органолептическую оценку готового блюда.
5. Оформить и порционировать блюдо для подачи.

Критерии оценки:

- «отлично» – блюдо приготовлено в точном соответствии с технологической картой, оформление творческое, соответствует стандартам, вкус отличный;
- «хорошо» – блюдо приготовлено с небольшими отклонениями от рецептуры, оформление аккуратное;
- «удовлетворительно» – блюдо приготовлено с существенными нарушениями технологии, вкус удовлетворительный;
- «неудовлетворительно» – блюдо не соответствует требованиям качества, технология нарушена.

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена по профессиональному модулю

Экзамен по профессиональному модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.

Экзамен включает выполнение комплексного практического задания (приготовление блюд в соответствии с заданием).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

5.1 Выполнение комплексного задания

Задания для экзамена ориентированы на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом.

ВАРИАНТ 1

Задание для экзамена по ПМ.05

Тема: Приготовление комплексного обеда

Условия выполнения задания:

- Место выполнения: учебная кухня (лаборатория)
- Максимальное время выполнения: 4 часа
- Оборудование: профессиональное кухонное оборудование (плита, духовка, холодильник, весы и т.д.)
- Инвентарь: разделочные доски, ножи, посуда для приготовления и подачи

Задание:

Приготовьте и оформите для подачи комплексный обед из трех блюд:

1. Первое блюдо: Борщ с капустой и картофелем (4 порции)

- Выход одной порции: 500 г
- Температура подачи: 75°C

2. Второе горячее блюдо: Рыба жареная с гарниром (4 порции)

- Выход одной порции: 350 г (рыба – 150 г, гарнир – 200 г)
- Температура подачи: 65-75°C

3. Десерт: Блинчики с творогом (4 порции)

- Выход одной порции: 200 г
- Температура подачи: 60°C

Требования к выполнению:

1. Произвести органолептическую оценку качества сырья.
2. Организовать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами безопасности.
3. Приготовить блюда в соответствии с технологическими картами, соблюдая температурный режим и время приготовления.
4. Провести органолептическую оценку готовых блюд.
5. Оформить и порционировать блюда для подачи.
6. Убрать рабочее место после приготовления.

Критерии оценки:

Показатель	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Организация рабочего места	Рабочее место организовано правильно, соблюдены все санитарные нормы	Рабочее место организовано с незначительными нарушениями	Рабочее место организовано с нарушениями, но безопасно	Рабочее место не организовано, нарушены санитарные нормы
Соблюдение технологии	Все блюда приготовлены в точном соответствии с технологией	Блюда приготовлены с незначительными отклонениями	Блюда приготовлены с существенными нарушениями технологии	Технология нарушена грубо, блюда не готовы или испорчены
Качество блюд (вкус, внешний вид)	Отличное качество, вкус и оформление на высоком уровне	Хорошее качество, незначительные замечания по вкусу или оформлению	Удовлетворительное качество, есть замечания по вкусу или оформлению	Неудовлетворительное качество, блюда не соответствуют требованиям
Соблюдение температурного режима и выхода	Температура и выход всех блюд соответствуют требованиям	Есть небольшие отклонения по температуре или выходу одного блюда	Есть отклонения по температуре или выходу двух блюд	Температура и выход не соответствуют требованиям
Итоговое решение	Освоен	Освоен		

ВАРИАНТ 2

Задание для экзамена по ПМ.05

Тема: Приготовление банкетных блюд

Условия выполнения задания:

- Место выполнения: учебная кухня (лаборатория)
- Максимальное время выполнения: 4 часа

- Оборудование: профессиональное кухонное оборудование

Задание:

Приготовьте и оформите для подачи банкетные блюда:

1. Холодная закуска: Салат «Весна» (4 порции)

- Выход одной порции: 150 г
- Температура подачи: 10-12°C

2. Горячее блюдо: Куры жареные с гарниром (4 порции)

- Выход одной порции: 350 г (курица – 150 г, гарнир – 200 г)
- Температура подачи: 65-75°C

3. Десерт: Желе фруктовое (4 порции)

- Выход одной порции: 150 г
- Температура подачи: 12-14°C

Требования к выполнению:

1. Произвести органолептическую оценку качества сырья.
2. Организовать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами безопасности.
3. Приготовить блюда в соответствии с технологическими картами.
4. Провести органолептическую оценку готовых блюд.
5. Творчески оформить и порционировать блюда для подачи.
6. Убрать рабочее место после приготовления.

Критерии оценки: Аналогичны варианту 1.

ВАРИАНТ 3

Задание для экзамена по ПМ.05

Тема: Приготовление блюд из птицы и кондитерских изделий

Условия выполнения задания:

- Место выполнения: учебная кухня (лаборатория)
- Максимальное время выполнения: 4 часа
- Оборудование: профессиональное кухонное оборудование

Задание:

Приготовьте и оформите для подачи блюда:

1. Горячее блюдо: Гуляш из птицы с гарниром (4 порции)

- Выход одной порции: 350 г
- Температура подачи: 65-75°C

2. Холодная закуска: Винегрет с сельдью (4 порции)

- Выход одной порции: 150 г
- Температура подачи: 10-12°C

3. Кондитерское изделие: Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктами (6 шт.)

- Требования к качеству: форма, цвет, вкус, структура соответствуют стандарту

Требования к выполнению:

1. Произвести органолептическую оценку качества сырья.
2. Организовать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами безопасности.
3. Приготовить блюда в соответствии с технологическими картами.
4. Провести органолептическую оценку готовых блюд и изделий.
5. Творчески оформить блюда.
6. Убрать рабочее место после приготовления.

Критерии оценки: Аналогичны варианту 1.

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Выполнение комплексного задания

Задания для экзамена ориентированы на проверку освоения вида деятельности в целом и построены по подходам, заложенным в единых оценочных материалах демонстрационного экзамена для специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация Мастер производственного обучения.

ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЛЕКСНОГО ЗАДАНИЯ С ЭТАЛОННЫМ ОТВЕТОМ

ВАРИАНТ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОМПЛЕКСНОГО ОБЕДА

Тема: «Приготовление комплексного обеда: суп, второе горячее блюдо, кондитерское изделие»

Отрасль: «Поварское и кондитерское дело»

Продолжительность: 2 часа 00 минут

ЧАСТЬ 1. ТЕКСТ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Контекст профессиональной деятельности: Вы – мастер производственного обучения, готовите демонстрационный урок для студентов.

Необходимо приготовить комплексный обед из трёх блюд (суп, второе горячее блюдо с гарниром, десерт) и представить его комиссии.

Текст задания:

- Приготовить суп (борщ из свежей капусты с картофелем) по технологической карте.
- Приготовить второе горячее блюдо (рыба жареная с гарниром – картофель отварной с маслом и зеленью).
- Приготовить кондитерское изделие (булочка «Дорожная» из дрожжевого теста).
- Оформить и подать блюда с соблюдением температурного режима и требований к качеству.
- Представить комиссии готовые блюда, дать краткую характеристику каждого блюда (используемые продукты, способ приготовления, температура подачи, органолептические показатели).

ЧАСТЬ 2. ЭТАЛОННЫЙ ОБРАЗЕЦ ВЫПОЛНЕНИЯ

Приводится подробное описание каждого блюда с указанием рецептуры, технологических операций, оформления и требований к качеству.

Борщ из свежей капусты с картофелем:

- Рецепт: свекла, капуста, картофель, морковь, лук, томатная паста, бульон, специи.
- Технология: закладка продуктов по нормам, варка до готовности, заправка пассерованными овощами.
- Температура подачи: 75°C.
- Требования: цвет малиново-красный, вкус сладковато-кислый, консистенция овощей мягкая.

Рыба жареная с гарниром:

- Рыба (судак) нарезана на порционные куски, обжарена, гарнир – картофель отварной, политый маслом.
- Температура подачи: 65°C.
- Требования: корочка золотистая, рыба сочная, гарнир аккуратно оформлен.

Булочка «Дорожная»:

- Тесто дрожжевое, формовка в виде валика, расстойка, выпечка.
- Температура подачи: комнатная.
- Требования: мякиш пористый, цвет румяный, вкус сдобный.

ЧАСТЬ 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

№	Критерий оценивания	Макс. балл	Как проверяется в эталонном ответе
1	Соблюдение технологии приготовления супа	10	Проверка последовательности закладки, времени варки, соответствия рецептуре
2	Качество приготовления второго блюда (рыбы и гарнира)	10	Оценка внешнего вида, вкуса, температуры, степени готовности
3	Качество кондитерского изделия	10	Оценка формы, цвета, пористости, вкуса
4	Оформление и подача блюд	10	Эстетика подачи, соответствие температуре, чистота посуды
5	Устное представление блюд (владение терминологией, аргументация)	10	Чёткость, грамотность, использование профессиональной лексики
	ИТОГО	50	

Шкала перевода баллов в оценку:

Оценка	Баллы	Процент
«5» (отлично)	45-50	90-100%
«4» (хорошо)	35-44	70-89%
«3» (удовлетворительно)	25-34	50-69%
«2» (неудовлетворительно)	0-24	0-49%

ЧЕК-ЛИСТ ДЛЯ ЭКСПЕРТА:

№	Вопрос эксперта	Где смотреть
1	Соблюдена ли технологическая карта для супа?	Запись приготовления

2	Достигнута ли требуемая температура подачи (суп 75°C, рыба 65°C)?	Замер температуры
3	Правильно ли нарезаны овощи для супа?	Визуальная оценка
4	Соответствует ли кондитерское изделие стандартам (цвет, объём)?	Внешний вид
5	Чисто ли рабочее место, соблюдена ли санитария?	Наблюдение
6	Убедительно ли студент представил блюда?	Устный ответ

5.2. Эталонные ответы к заданиям экзамена по ПМ.05

Эталон к варианту 1

1. Технологическая карта приготовления борща с капустой и картофелем

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Свекла	80	320
Капуста свежая	100	400
Картофель	150	600
Морковь	40	160
Лук репчатый	30	120
Томатное пюре	30	120
Масло растительное	15	60
Сахар	5	20
Уксус 3%	8	32
Бульон	400	1600
Соль, перец	по вкусу	по вкусу

Технология приготовления:

1. Свеклу нарезать соломкой, припустить с добавлением уксуса, жира, сахара и небольшого количества бульона до полуготовности.
2. Капусту нашинковать, картофель нарезать брусочками.
3. Морковь и лук нарезать соломкой и пассеровать.
4. В кипящий бульон заложить капусту, довести до кипения, затем добавить картофель, варить до готовности.
5. За 10-15 минут до окончания варки добавить пассерованные овощи, тушеную свеклу, соль, перец.
6. Подавать со сметаной и зеленью.

2. Технологическая карта приготовления рыбы жареной с гарниром

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Рыба (филе)	180	720
Мука	20	80

Масло растительное	15	60
Картофель (гарнир)	200	800
Масло сливочное	10	40

Технология приготовления:

1. Рыбное филе нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, запанировать в муке.
2. Обжарить рыбу на растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки.
3. Довести до готовности в жарочном шкафу.
4. Картофель очистить, нарезать ломтиками, обжарить до готовности.
5. Подавать рыбу с гарниром, полив растопленным сливочным маслом, украсить зеленью.

3. Технологическая карта приготовления блинчиков с творогом

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Мука	40	160
Молоко	120	480
Яйцо	1/2 шт.	2 шт.
Сахар	5	20
Масло растительное	10	40
Творог (для начинки)	60	240
Сахар (для начинки)	15	60
Сметана (для подачи)	30	120

Технология приготовления:

1. Приготовить блинное тесто из муки, молока, яиц и сахара.
2. Выпечь блины.
3. Приготовить начинку: творог протереть, добавить сахар, перемешать.
4. Завернуть начинку в блины.
5. Обжарить блинчики на сковороде до румяной корочки.
6. Подавать со сметаной.

ЭТАЛОН К ВАРИАНТУ 2

1. Технологическая карта приготовления салата «Весна»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Огурцы свежие	40	160
Помидоры свежие	50	200
Редис	30	120

Лук зеленый	20	80
Сметана	30	120
Соль, перец	по вкусу	по вкусу

Технология приготовления:

1. Овощи промыть, обсушить.
2. Огурцы, помидоры нарезать ломтиками, редис – кружочками.
3. Лук зеленый мелко нарезать.
4. Все продукты перемешать, посолить, заправить сметаной.
5. Оформить зеленью.

2. Технологическая карта приготовления кур жареных с гарниром

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Курица (тушка)	250	1000
Масло растительное	20	80
Картофель (гарнир)	200	800
Масло сливочное	15	60

Технология приготовления:

1. Подготовленную тушку курицы посолить.
2. Обжарить на растительном масле до образования румяной корочки.
3. Довести до готовности в жарочном шкафу.
4. Картофель очистить, нарезать дольками, обжарить.
5. Подавать курицу с гарниром, полив сливочным маслом.

3. Технологическая карта приготовления желе фруктового

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Сок фруктовый	100	400
Сахар	20	80
Желатин	5	20
Вода (для желатина)	30	120
Фрукты для украшения	20	80

Технология приготовления:

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Сок довести до кипения с сахаром.
3. Растворенный желатин добавить в горячий сок, перемешать.
4. Разлить в формочки и охладить до застывания.

5. При подаче выложить из формочек, украсить фруктами.

ЭТАЛОН К ВАРИАНТУ 3

1. Технологическая карта приготовления гуляша из птицы с гарниром

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Курица (филе)	200	800
Лук репчатый	50	200
Мука	10	40
Томатное пюре	20	80
Бульон	100	400
Масло растительное	15	60
Картофель (гарнир)	200	800

Технология приготовления:

1. Куриное филе нарезать кубиками.
2. Лук нарезать полукольцами, пассеровать.
3. Добавить мясо, обжарить.
4. Добавить томатное пюре, муку, бульон.
5. Тушить до готовности.
6. Картофель сварить или обжарить для гарнира.
7. Подавать гуляш с гарниром, посыпав зеленью.

2. Технологическая карта приготовления винегрета с сельдью

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Сельдь соленая	50	200
Свекла	60	240
Картофель	60	240
Морковь	40	160
Огурцы соленые	40	160
Лук репчатый	20	80
Масло растительное	20	80

Технология приготовления:

1. Овощи отварить и очистить.
2. Нарезать все овощи кубиками.
3. Сельдь разделить на филе, нарезать кубиками.
4. Все продукты перемешать, заправить маслом.

5. Оформить зеленью и луком.

3. Технологическая карта приготовления пирожного «Корзиночка»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 шт., г	Расход сырья на 6 шт., г
Мука (песочное тесто)	40	240
Масло сливочное	20	120
Сахар	15	90
Яйцо	1/3 шт.	2 шт.
Крем сливочный	30	180
Фрукты для украшения	15	90

Технология приготовления:

1. Приготовить песочное тесто: растереть масло с сахаром, добавить яйцо, муку, замесить тесто.
2. Раскатать тесто и выложить в формочки для корзиночек.
3. Выпекать при температуре 200°C до готовности.
4. Приготовить сливочный крем: взбить масло с сахаром.
5. Заполнить корзиночки кремом, украсить фруктами.

КРИТЕРИИ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ

Критерии оценки для практических заданий:

- **«отлично»** – задание выполнено в полном объеме, все технологические операции проведены правильно, качество готовых блюд соответствует высоким требованиям, соблюдены все санитарные нормы и правила безопасности.
- **«хорошо»** – задание выполнено в полном объеме, но допущены незначительные ошибки (не влияющие на качество), оформление имеет небольшие недочеты.
- **«удовлетворительно»** – задание выполнено, но допущены существенные ошибки, влияющие на качество блюд, оформление не соответствует стандартам.
- **«неудовлетворительно»** – задание не выполнено или выполнено с грубыми нарушениями технологии, качество блюд не соответствует требованиям.

Решение о степени освоения профессионального модуля:

- **«вид профессиональной деятельности освоен»** – все практические задания выполнены на оценку не ниже «удовлетворительно»;
- **«вид профессиональной деятельности не освоен»** – хотя бы одно практическое задание не выполнено или оценено на «неудовлетворительно».