БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«МОСКАЛЕНСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО на заседании ПЦК протокол № 8 от «30» марта 2026г. С.М. Лапицкая	СОГЛАСОВАНО работодатель ИП Гольман А.И. 31.03.2026	УТВЕРЖДАЮ Директор БПОУ МПТ Н.В. Кудрявцев «31» марта 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A6C379F2FA6927FCF33206FC581D8B2C
Владелец: КУДРЯВЦЕВ НИКОЛАЙ ВАЛЕРЬЕВИЧ
Действителен: с 02.04.2026 до 26.06.2027

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

р.п. Москаленки 2025г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортиментаразработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и с учетом примерной образовательной программы СПО, утверждённой протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00:от 19 декабря 2023 №11 (Зарегистрировано в государственном реестре примерных образовательных программПриказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023), по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Москаленский профессиональный техникум»

Разработчики:

1. Бегляков Вадим Николаевич- зам. директора
2. Лапицкая Светлана Михайловна – мастер производственного обучения
3. Руль Виктория Николаевна - мастер производственного обучения
4. Харлова Наталья Аркадьевна - преподаватель спец. дисциплин
5. Руководитель ИП «Домашняя Кулинария» - Гольман Алексей Иосифович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ …. 4-6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ …. 7-10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ …. 11-19

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА …. 20-23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1Цели учебной практики

В результате прохождения учебной практикобучающимисядолжен освоить основной вид деятельности:Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортиментаи соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

1.2 Задачи учебной практики

Задачами учебной практики УП по ПМ.02 являются:

- обработка, нарезка и приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

-закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

-развитие общих и профессиональных компетенций;

-освоение современных производственных процессов, технологий;

-адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различныхорганизационно-правовых форм.

1.3Место учебной практики в структуре ПООП

Учебная практика является обязательным разделом ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Представляет собой вид занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика реализует рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных в рамках профессиональных модулей: ПМ.02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

1.4Формы проведения учебной практики

Учебная практика по ПМ.02 проводится параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с третьего семестра в учебном кулинарном цехе в количестве 216 часов.

1.5 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика ПМ.02 проводится в учебных цехах бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленском профессиональном техникуме» в 2 смены с 9^{00}до 14^{00} и с 14^{00} до 19^{00} Учебная группа делится на две подгруппы-2 раз в неделю по 6 часов.

1.6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические умения, общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных

	жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

знать:	-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов,

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, -хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведения расчетов с потребителями.
уметь:	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
иметь практический опыт:	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Общая трудоемкость учебной практики

составляет 132 часов

Содержание учебной практики ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

Наименование разделов учебной практики	Виды работы на учебной практике	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	
ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортименте.		**132**	
Раздел 1. Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		**6**	**3**
Тема 1.1. Организациярабочегоместа.	**Содержание**	6	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		3
Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		**6**	**3**
Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров.	**Содержание**	6	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление костного бульона, мясокостного бульона, рыбного бульона, бульона из птицы, грибного отвара.		3
Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		**24**	**3**
Тема 3.1 Приготовление супов разного ассортимента.	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заправочных супов: борщи, щи, солянки, рассольники. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов овощных и картофельных: суп «Крестьянский», суп из овощей, суп	6	3

	картофельный, суп картофельный с крупой, суп картофельный с макаронными изделиями, суп с бобовыми, суп- лапша домашняя. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов молочных: суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами. Приготовление сладких супов: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов-пюре: суп пюре из овощей, суп пюре из круп и бобовых, суп-пюре из мясных продуктов. Приготовление холодных супов: окрошка мясная, окрошка овощная, борщ холодный, щи зеленые с яйцом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	3
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		**12**	**3**
Тема 4.1 Приготовление соусов разного ассортимента	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло- сладкого. Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного. Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом. Требование к качеству. Сроки хранения. Правилаподачи.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Приготовление соусов без муки; соус польский. Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей, розовое. Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд игарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		**36**	**3**
Тема 5.1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из вареных и припущенных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная с маслом или соусом, спаржа отварная, морковь припущенная, овощи припущенные в молочном соусе. Требование к качеству. Срокихранения. Правилаподачи.	6	3

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из жареных овощей: картофель жареный, картофель, жареный во фритюре, лук фри, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные, зразы картофельные, котлеты картофельные, крокеты картофельные. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из запеченных овощей: картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста запеченная под соусом, солянка овощная, голубцы овощные, перец фаршированный, баклажаны, кабачки фаршированные. Требование к качеству. Срокихранения. Правилаподачи.	6	3
Тема 5.2. Приготовление горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка круп к варке. Приготовление рассыпчатых каш: гречневая каша, рисовая каша рассыпчатая, пшенная каша, перловая каша. Приготовление вязких и жидких каш: рисовая каша молочная, манная, каша молочная, пшенная каша с тыквой, каша овсяная с геркулесом. Требование к качеству. Срокихранения. Правилаподачи.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из бобовых: варка бобовых, бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе, пюре из бобовых. Требование к качеству. Срокихранения. Правилаподачи.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из макаронных изделий: варка макаронных изделий, макароны с сыром, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, лапшевник с творогом. Требование к качеству. Срокихранения. Правилаподачи	6	3
Раздел 6. Выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		**12**	**3**
Тема 6.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц.	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Варка яиц, яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца в крутую, яичница-глазунья, яичница с гарниром, омлеты, яйца запеченные под молочным соусом. Требование к качеству. Срокихранения. Правилаподачи	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд: пудинг из творога (вареный на пару), сырники из творога, запеканка из творога, вареники, вареники ленивые. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	3
Раздел 7. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		**18**	**3**

Тема 7.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы отварной, рыбы припущенной с соусом «польский». Общие приемы варки рыбы. Общие правила припускания рыбы. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления рыбы жаренной из апеченной: рыбы жареной во фритюре, рыбы жареной с луком по-ленинградски, рыбы жареной в тесте, запеченная с картофелем, по-русски, под молочным или сметанным соусом.. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов. Требование к качеству. Срокихранения. Правилаподачи	6	3
Раздел 8. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		**12**	**3**
Тема 8.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кроликаразнообразногоа ссортимента.	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления мяса порционными и мелкими кусками (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, поджарка, шашлык, ромштекс, шницель азу, рагу, гуляша).Требование к качеству. Сроки хранения. Правилаподачи.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технология приготовления блюд из натуральной рубленной массы (бифштекс с яйцом и луком), приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели). Сервировка и творческое оформление.Технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6	
	Дифференцированный зачет	**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Образовательные технологии, используемые на учебной практике

На занятиях применяются следующие образовательные технологии и методы: проблемное обучение, проектно- поисковый метод, использование в обучение игровых методов, исследовательский метод обучение, информационные технологии при опросе и закреплении нового материала, разноуровневое обучение. Обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа). Информационно- коммуникационные технологии

3.2 Учебно – методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха. Задание на практику формулируется в соответствии с целями и задачами практики.

Обучающиеся обеспечиваются учебной, дополнительной литературой, интернет, оборудованием и инвентарем.

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Мастер производственного обучения осуществляет общее руководство практикой студентов.

Для выполнения заданий для самостоятельной работы по учебной практике техникум обеспечивает свободный доступ практикантов к библиотечным фондам, к сети Интернет.

3.3 Учебно - методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2025. – 400 с.

Семичева Г.П. Организация и ведение процессов приготоления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделимй сложного ассортимента., Академия. 2025.- 288с

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Академия, 2025. – 256с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2024. – 240 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2024. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2021. – 160 с.

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.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 432 с.
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. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 496 с. — ISBN 978-5-507-51039-9. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
Сахарова, О. В Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 560 с. — ISBN 978-5-507-54549-0.
Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие для спо / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. Рекомендовано ФУМО 43.00.00

Основные электронные издания

Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие для спо / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284036 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
Альшевская, М. Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие для спо / М. Н. Альшевская, В. П. Терещенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 248 с. — ISBN 978-5-507-51348-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/510637 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Сахарова, О. В Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
Пушина, Н. В Основы товароведения продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Пушина, И. Н. Лунгу, Ж. В. Морозова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 88 с. — ISBN 978-5-507-44280-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/218873 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М.

Бурашников, А. С. Максимов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 496 с. — ISBN 978-5-507-51039-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/501512 (дата обращения: 20.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 43.00.00
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. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей

Дополнительные источники

CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.
ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 48 с.
ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 8 с.
ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.
СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015.544с.
СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3.4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха
(учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков),, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:
Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Оборудование: лаборатории технологии приготовления пищи (учебная кухня ресторана) с учетом требований

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

№	Наименование	Технические характеристики
1	Пароконвектомат	минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.
6	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты однокомфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность на которую они устанавливаются.
7	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешевания теста Венчик Лопатка для смешивания.
8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.
10	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металической полкой, глухой.
11	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
12	Мойка односекционная	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
13	Смеситель холодной и горячей воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
14	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров
15	Подставка для раделочных досок металлическая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
16	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

17	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70,H=206, B=110
18	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь
19	Термометр инфракрасный (Пирометр)	
20	Термометр (шуп)	
21	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x20 мм.
24	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.
25	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.
26	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм
27	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.
28	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.
29	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x65мм.
30	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x20мм.
31	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x100мм.
32	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x100мм.
33	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм.
34	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.
35	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325
38	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162
39	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105
40	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325
41	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
42	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л
43	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л
44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
45	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см

46	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
47	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см
48	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см
49	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см
50	Сито (для муки)	Диаметром 24 см
51	Ложка для мороженного	Материал нержавеющая сталь
52	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь
53	Венчик	Не менее 240 мм
54	Шумовка	
55	Молоток металический для отбивания мяса	
56	Терка 4-х сторонняя	
57	Половник	Объемом 250мл
58	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь
59	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
60	Овощечистка	
61	Лопатка -палетка изогнутая	
62	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм
63	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт.ук
64	Набор кондитерских форм (квадрат)	от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь .
65	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
66	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
67	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь
68	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
69	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
70	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
71	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
72	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт.. Характеристики позиции на усмотрение организаторов
73	Ножницы для рыбы, птицы	
74	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
75	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
76	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора
77	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.
78	Пластиковая урна для мусора (возможно	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение

	педального типа)	организаторов.
79	Скребок для теста	
80	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.
81	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	
82	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
83	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
84	Лопатки силиконовые	
85	Лопатка деревянная	
86	Кисточка силиконовая	
87	Скалка	
88	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
89	Силиконовый коврик перфорированный	
90	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон
91	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
92	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
93	Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженых из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов
94	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	
95	Ковёр диэлектрический	

Дополнительное оборудование для усложнения блюда:

1	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
2	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
3	Слайсер	Деаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
4	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
5	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
6	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
7	Настольная вакуумно-упаковочная	Настольная камерная.

	машина	
8	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЯНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА

4.1.Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной и производственной практики каждого профессионального модуля. Во время проведения зачета студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.
Дифференцированный зачёт проводится на рабочем месте повара или кондитера в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии, соответствующих 3-4 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса, старшего мастера и выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для дифференцированного зачёта рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

4.2. Методическое сопровождение предусмотренных форм и методов контроля и оценки деятельности обучающихся
Применяются методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности, стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Оцениваемые знания и умения, действия**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие видувыполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	**Текущий контроль в форме:** Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

	– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильноевыполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборовтребованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	-практических заданий; д/зачете;
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента **ПК 2.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента **ПК 2.4**	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ,точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение	

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента **ПК 2.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента **ПК 2.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента **ПК 2.7** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 2.8** Осуществлять приготовление, творческое оформление и	процессовприготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформленияблюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)	

подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.