

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Красноуральский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «КМТ»
_____ Е.В. Елсукова
«_____» _____ 20__ г.

**ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ: 43.01.09 Повар, кондитер**

г.о. Красноуральск
2024 год

Согласовано с Методической службой Рабочая программа учебной дисциплины
государственного автономного разработана с учетом примерной
профессионального образовательного программы, размещенной в федеральном
учреждения Свердловской области реестре ПОП СПО и в соответствии с
«Красноуральский многопрофильный техникум» ФГОС СПО по профессии **43.01.09**
Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г. **Повар, кондитер**
номер

Разработчик:

Гусева С.Н., методист ГАПОУ СО «Красноуральский многопрофильный техникум»

Содержание

1	Паспорт программы практической подготовки	4
2	Практическая подготовка по профессиональным модулям	6
3	Практическая подготовка – производственная (преддипломная) практика	20
4	Материально-техническое обеспечение практической подготовки	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

1. Область применения рабочей программы

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих), (подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

в части освоения квалификаций: **повар, кондитер**

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
6. Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

Цели производственной практики: формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

Цели производственной (преддипломной) практики: углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы.

3. Требования к результатам практического обучения.

В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и

		нерыбного водного сырья ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое

		оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
6	Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе ПК 6.2. Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам ПК 6.3. Производить формование тестовых

		заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную ПК 6.4. Выпекать и оформлять хлеб, хлебобулочные и мучные изделия ПК 6.5 Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
--	--	---

4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

производственная практика – дифференцированный зачет;

производственная (преддипломная) практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение практической подготовки.

Всего **1269** часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

- учебная практика **36** часов;
- производственная практика **108** часов;

в рамках освоения ПМ.02 **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

- учебная практика **0** часа;
- производственная практика **396** часов;

в рамках освоения ПМ.03 **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

- учебная практика **0** часа;
- производственная практика **180** часов;

в рамках освоения ПМ.04 **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

- учебная практика **0** часов;
- производственная практика **144** часа

в рамках освоения ПМ.05 **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

- учебная практика **0** часов;
- производственная практика **360** часов

в рамках освоения ПМ.06 **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

- учебная практика **0** часов;
- производственная практика **144** часа

II. ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ.01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1. Результаты освоения практической подготовки.

Результатом освоения программы практической подготовки являются сформированные профессиональные компетенции:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

2. Содержание практической подготовки

код ПК	Практическая подготовка - Учебная практика						Практическая подготовка - Производственная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	7,2	Концентрировано	ГАПОУ СО «Красноуральский многопрофильный техникум»	2	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	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	36	3	Концентрировано	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
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Выбор способов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии заказа. Выбор способов формовки, приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами.	7,2			2	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Выбор способов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии заказа. Выбор способов формовки, приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами.	36	3	Концентрировано	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	7,2		ГАПОУ СО «Красноуральский многопрофильный техникум»	2	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	18	3	Концентрировано	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения и норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	14,4			2	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения и норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	18	3	Концентрировано	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Для характеристики уровня освоения вида работ используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

ПМ.02 «Выполнение технического обслуживания устройств электроснабжения и электрооборудования (по отраслям)»

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

2. Содержание практической подготовки

код ПК	Практическая подготовка	Практическая подготовка - Производственная практика				
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК
1	2	8	9	10	11	12
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.	1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	36	3	Концентрировано	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 виду выполняемых 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; — рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; — правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;

ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов различного ассортимента.	36	3	Концентрировано	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, энергетических 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 процессов приготовления, 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 стандартам 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,
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	36	3	Концентрировано	

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	36	3	Концентрировано	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; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; — 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 оформления блюда только съедобных продуктов)
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	36	3	Концентрировано	— соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; — гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) — 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
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	72	3	Концентрировано	

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	72	3	Концентрировано	кулинарной продукции для отпуска на вынос
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.		72	3	Концентрировано	

Для характеристики уровня освоения вида работ используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

ПМ.03 «Выполнение ремонта и работ по предупреждению аварий и неполадок устройств электроснабжения и электрооборудования (по отраслям)»

1. Результаты освоения практической подготовки.

Результатом освоения программы практической подготовки являются сформированные профессиональные компетенции:

	ВПД	Профессиональные компетенции
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

2. Содержание практической подготовки

код ПК	Практическая подготовка	Практическая подготовка - Производственная практика				
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК
1	2	8	9	10	11	12
ПК.3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	36	3	Концентрированно	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 виду выполняемых 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; — рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; — правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного
ПК.3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	36	3	Концентрированно	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: — адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
ПК.3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	36	3	Концентрированно	— соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; — оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	36	3	Концентрированно	— профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; — правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; — соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам 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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; — точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	18	3	Концентрированно	
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	18	3	Концентрированно	— соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: — соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; — аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) — соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; — гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) — 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 холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос

Для характеристики уровня освоения вида работ используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**ПМ.04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

1. Результаты освоения практической подготовки.

Результатом освоения программы практической подготовки являются сформированные профессиональные компетенции:

	ВПД	Профессиональные компетенции
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

2. Содержание практической подготовки

код ПК	Практическая подготовка	Практическая подготовка - Производственная практика				
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК
1	2	8	9	10	11	12
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования	36	3	Концентрированно	Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Подготовить рабочее место для приготовления оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и исходных материалов к использованию Приготовление используя разные технологии приготовление простых и основных холодных сладких блюд, десертов Приготовление используя разные технологии приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов	36	3	Концентрированно	Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов Производственные ситуации.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление используя разные технологии приготовление простых и основных горячих сладких блюд, десертов Приготовление используя разные технологии приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов Приготовление соусов для горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов	36	3	Концентрированно	Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов Производственные ситуации.

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	18	3	Концентрированно	Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов Производственные ситуации.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	18	3	Концентрированно	Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов Производственные ситуации.

Для характеристики уровня освоения вида работ используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**ПМ.05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

1. Результаты освоения практической подготовки.

Результатом освоения программы практической подготовки являются сформированные профессиональные компетенции:

	ВПД	Профессиональные компетенции
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2. Содержание практической подготовки

код ПК	Практическая подготовка	Практическая подготовка - Производственная практика				
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК
1	2	8	9	10	11	12
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	72	3	Концентрированно	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности	72	3	Концентрированно	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам 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
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	72	3	Концентрированно	

ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	72	3	Концентрированно	(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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	72	3	Концентрированно	

Для характеристики уровня освоения вида работ используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

ПМ.06 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1. Результаты освоения практической подготовки.

Результатом освоения программы практической подготовки являются сформированные профессиональные компетенции:

	ВПД	Профессиональные компетенции
6	Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе ПК 6.2. Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам ПК 6.3. Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную ПК 6.4. Выпекать и оформлять хлеб, хлебобулочные и мучные изделия ПК 6.5 Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения

2. Содержание практической подготовки

код ПК	Практическая подготовка	Практическая подготовка - Производственная практика				
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (рассредоточено/концентрировано) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК
1	2	8	9	10	11	12
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе	Инструктаж по технике безопасности Подготовка рабочего места	7,2	3	Концентрированно	Оценивает качество и безопасность используемого сырья. Использует технологическое оборудование в соответствии с правилами безопасной эксплуатации.
ПК 5.2	Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам	Приготовление теста для хлеба из пшеничной муки безопасным способом Приготовление теста для хлеба из ржаной муки. Приготовление теста для изделий булочных. Приготовление слоеного теста. Выработка изделий из дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста. Деление теста. Округление тестовых заготовок	7,2	3	Концентрированно	Приготавливает тесто, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты для различного ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных изделий в соответствии с рецептурами
ПК 5.3	Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную	Формование тестовых заготовок. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста. Укладка полуфабрикатов на листы, формы. Выпечка и контроль качества хлебобулочных и мучных изделий из дрожжевого теста.	7,2	3	Концентрированно	Производит формование тестовых заготовок для различного ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
ПК 5.4	Выпекать и оформлять хлеб, хлебобулочные и мучные изделия	Выпечка и контроль качества изделий из слоеного теста. Выпечка и контроль качества сдобных булочных изделий.	14,4	3	Концентрированно	Выпекает хлеб, хлебобулочные и мучные изделия в соответствии с необходимыми технологическими режимами

ПК 5.5	Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	Расчет рецептур в программе «iiko» Складской учет в программе «iiko»	36	3	Концентрированно	Использует специализированное программное обеспечение в работе
-------------------	--	---	----	---	------------------	--

Для характеристики уровня освоения вида работ используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

III МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования и помещений

Перечень специальных помещений

Кабинеты, лаборатории и мастерские:

- Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
- Кабинет «Основы товароведения продовольственных товаров»
- Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»
- Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства/Технологии блюд национальной кухни»
- Лаборатория «Учебная кухня ресторана»
- Мастерская «Кондитерского дела»
- Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Залы:

1. Библиотека, читальный зал с выходом в интернет.
2. Спортивный зал

Материально-техническое оснащение

Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
6	Шкаф-купе для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.01, ОП.13
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.01, ОП.13
9	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.01, ОП.13

Кабинет «Основы товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
5	Доска маркерная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.02
6	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
7	Шкаф для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
8	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
9	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
10	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
11	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.02

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
3	Стол для компьютера	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
4	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
5	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
6	Стол производственный (для наглядных образцов)	Оборудование	Специализированное	Нерж сталь	ОП.03
7	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.03
8	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.03

10	Гастрономическая машина МТР-300А	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
11	Хлеборезка	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
12	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
13	Овощерезка в комплекте с ножами	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
14	Привод универсальный с насадками	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
15	Мармит	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
16	Кофемолка МИК	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
17	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.03
18	Модель тестомесильной машинки	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
19	Стенд «Рабочие инструменты взбивальных машин»	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
20	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.03

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства/Технологии блюд национальной кухни»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14

5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
6	Шкаф для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
9	Плакатница	УМК	Специализированное	печатные пособия	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Обеденный стол	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
3	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
4	Видеокамера	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
5	Проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
6	Ноутбук	ТС	Основное	с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ 01-ПМ 04
7	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Порционные, предел 2 кг	ПМ 01-ПМ 04
8	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
9	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
10	Плита индукционная 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	настольная	ПМ 01-ПМ 04
11	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04

12	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	Специализированное	Настольная, комбинированная	ПМ 01-ПМ 04
13	Плита индукционная WOK	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
14	Блинница	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
15	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
16	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
17	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
18	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
19	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Сменные насадки	ПМ 01-ПМ 04
20	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
21	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	электрическая	ПМ 01-ПМ 04
22	Овощерезка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
23	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
24	Куттер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
25	Миксер для молочных коктейлей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
26	Соковыжималки (универсальная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
27	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
28	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
29	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
30	Нитраттестер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
31	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
32	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
33	Машина посудомоечная купольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04

34	Стол производственный рабочий	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
35	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
36	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
37	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
38	Соковыжималка для citrusовых	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
39	Гриль лавовый	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
40	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
41	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
42	Настольный блендер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
43	Гомогенизатор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
44	Термомиксер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
45	Машина для приготовления пасты ручная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
46	Сборник рецептов блюд	УМК	Специализированное	печатные пособия	ПМ 01-ПМ 04
47	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
48	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
49	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
50	Кресло поворотное	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04

Мастерская «Кондитерского дела»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Обеденный стол	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
3	Производственный стол с деревянным покрытием	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
4	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06

5	Производственный стол нерж сталь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
6	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
7	Видеокамера	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
8	Проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
9	Ноутбук	ТС	Основное	с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ 05, ПМ 06
10	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
11	Конвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
12	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
13	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
14	Подовая печь (для пиццы)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
15	Плита электрическая 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
16	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
17	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
18	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
19	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
20	Фризер для мороженого	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
21	Пресс для пиццы	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
22	Тестораскаточная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
23	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

24	Тестомесильная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
25	Миксер (погружной)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
26	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
27	Куттер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
28	Соковыжималка (универсальная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
29	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
30	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
31	Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
32	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
33	Холодильный стол с мраморной столешницей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
34	Термометр инфракрасный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
35	Термометр со щупом	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
36	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
37	Производственный стол с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
38	Моечная ванна	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
39	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
40	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
41	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
42	Кресло поворотное	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Дегустационные столы	Мебель	Специализированное	Складные, штабелируемые	ПМ 05, ПМ 06
2	Стеллаж	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
4	Шкаф гардеробный	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
5	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
6	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
7	Интерактивная панель	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
8	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
9	МФУ	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
10	Весы товарные электронные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
11	Весы порционные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
12	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
13	Мукопросеиватель	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
14	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
15	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
16	Пароконвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
17	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
18	Печь для пиццы неаполитанской	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
19	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

20	Шкаф низкотемпературный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
21	Шкаф среднетемпературный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
22	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
23	Тестораскаточная машина настольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
24	Тестораскаточная машина напольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
25	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
26	Ферментатор настольный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
27	Стол для пиццы с каменной столешницей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
28	Тестомес спиральный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
29	Миксер планетарный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
30	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
31	Электрическая терка для сыра	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
32	Стол кондитерский	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
33	Шпилька кондитерская	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
34	Печь низкотемпературного приготовления (коптильня)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
35	Мангал угольный многофункциональный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
36	Гриль керамический встраиваемый в столешницу	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
37	Льдогенератор гранулированного льда	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
38	Камера сборно-разборная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
39	Стерилизатор ножей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
40	Облучатель бактерицидный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

41	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
42	Упаковщик вакуумный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
43	Мясорубка электрическая	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
44	Шприц д/наполнения колбас	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
45	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
46	Ванна моечная 2-ух секционная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
47	Ванна моечная 1-но секционная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
48	Рукомойник с коленным включением смесителя	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
49	Стеллаж производственный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
50	Подтоварник	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
51	Принтер пищевой	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
52	Машина посудомоечная фронтальная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
53	Плита индукционная настольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
54	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Специализированное	Технические характеристики	ПМ 05, ПМ 06
55	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	Технические характеристики	ПМ 05, ПМ 06
56	"Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	УМК	Специализированное	ISBN: 978-5-91503-209-4	ПМ 05, ПМ 06

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«КРАСНОУРАЛЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ

«___» _____ 20__ г.

Профессия/специальность: _____
(код и наименование профессии/специальности)

Название профессионального модуля: _____

Вид практической подготовки: _____

Группа: _____ семестр _____ Период: _____

Руководитель: _____
(ФИО руководителя практики от образовательного учреждения)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Место прохождения практики	Оценка	Подпись руководителя
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

ИТОГО: зачтено _____

не зачтено _____

неявка _____

ИТОГО: отлично _____

хорошо _____

удовл. _____

неудовл. _____

не допущ. _____

«___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики: _____

Подпись зам.директора по УР _____