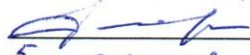


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заместителя директора по
УПР и ИД

 Е.А. Жук
5 апреля 2023г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(базовая подготовка)

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

СОГЛАСОВАНО

ООО «Старое кафе»

400026, г Волгоград

ул. им. Доценко, д.47

Директор

 О.В. Чевелева



5 апреля 2023 г.

2023

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский
индустриальный техникум»

Разработчик:

Кравец С.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ВИТ

 С.А. Кравец

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии технологии продукции
общественного питания, естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7 от 07.03.2023 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного питания,
естественнонаучных дисциплин



С.А. Кравец

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от 05.03.2023 г.

Начальник отдела учебно-методической работы



И.Ю. Шурыгина

Пояснительная записка

Программа практики (далее – Программа) разработана для учащихся по программе подготовки специалистов среднего звена специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, в ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум» (далее – техникум)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 .

С присвоением квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Цель практики – это закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в ходе учебного процесса, а также приобретению практического навыка для их применения.

К прохождению практики допускаются студенты, выполнившие требования основной профессиональной образовательной программы при изучении теоретического материала предусмотренные учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа состоит из двух разделов в соответствии с видами практики:

- учебная практика;
- производственная практика.

Программа практики включает:

1. Учебная практика:

УП ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

УП ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

УП ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

УП ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ УП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

УП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

2. Производственная практика:

ПП ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПП ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПП ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПП ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПП УП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПП ПМ.6 Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала;

ПП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

1. Учебная практика

Учебная практика реализуется поэтапно в 6 профессиональных модулях, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

УП ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

УП ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

УП ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

УП ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ УП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

УП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

Распределение результатов освоения учебной практики по этапам

Результатами освоения учебной практики является овладение обучающимися личностных результатов:

| Код | Наименование |
|------------|---|
| ЛР 14 | Способный быстро адаптироваться в условиях частой смены промышленных технологий |
| ЛР 15 | Демонстрирующий самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач |
| ЛР 16 | Проявляющий коммуникабельность при работе в коллективе, способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические конфессиональные и культурные различия |
| ЛР 17 | Способный оперативно принять решение в сложившихся производственных проблемах, связанных с автоматизацией производства, выборе на основе анализа вариантов оптимального прогнозирования последствий решения |

Результатами освоения учебной практики является овладение обучающимися умениями и практическим опытом:

| Код ПК | Код и наименования профессиональных модулей | Кол-во часов по ПМ | Виды работ |
|--|--|---------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. | ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 144 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, не-рыбного водного сырья, дичи |
| | | | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| | | | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. | ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 216 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | | Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| | | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потреб- |

| | | | |
|---|--|-----|---|
| | | | ностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. | ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 108 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | | Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного |

| | | | |
|--|--|------------|---|
| | | | <p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
| <p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.</p> | <p>ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>180</p> | <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> |
| | | | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
| | | | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
| | | | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
| | | | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
| | | | <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
| <p>ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6.</p> | <p>ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>180</p> | <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> |
| | | | <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> |
| | | | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |

| | | | |
|--------------------|--|------------|--|
| | | | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> |
| | ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | 180 | <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>-Повар</p> <p>-Кондитер</p> |
| Всего часов | | 982 | |

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

Требования к учебно-методическому обеспечению учебной практики:

1. Методические рекомендации для студентов по прохождению учебной практики УП ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (для студентов очной и заочной формы обучения).
2. Образец Дневника – Отчета по учебной практике.

Информационное обеспечение учебной практики:

1)Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 272 с. — ISBN 978-985-503-966-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94313> (дата обращения: 27.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей;

2) Кустова, И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1239-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106838> (дата обращения: 27.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей;

3) Макарова, Н. В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4488-1227-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106827> (дата обращения: 27.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей;

4) Хамитова, Е. К. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Е. К. Хамитова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84877> (дата обращения: 27.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

УП ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Требования к учебно-методическому обеспечению учебной практики

1)Методические рекомендации для студентов по прохождению учебной практики УП ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (для студентов очной и заочной формы обучения).

2)Образец Дневника – Отчета по учебной практике.

Информационное обеспечение учебной практики:

– Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – Москва.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.

– Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. - Москва.: Дашков и К, 2013.–812 с.–Текст: непосредственный.

– Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - Москва.: Дашков и К°, 2013. – 850 с. – Текст: непосредственный.

УП ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Требования к учебно-методическому обеспечению учебной практики

1. Методические рекомендации для студентов по прохождению учебной практики

УП ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (для студентов очной и заочной формы обучения).

2. Образец Дневника – Отчета по учебной практике.

Информационное обеспечение учебной практики:

- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – Москва.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.
- Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. - Москва.: Дашков и К, 2013. – 812 с.– Текст: непосредственный.
- Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - Москва.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.– Текст: непосредственный.
- Хамитова, Е. К. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Е. К. Хамитова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84877> (дата обращения: 27.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

УП ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Требования к учебно-методическому обеспечению учебной практики

1. Методические рекомендации для студентов по прохождению учебной практики УП ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (для студентов очной и заочной формы обучения).

2. Образец Дневника – Отчета по учебной практике.

Информационное обеспечение учебной практики:

- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – Москва: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.
- Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. - Москва.: Дашков и К, 2013. – 812 с.– Текст: непосредственный.
- Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - Москва.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.
- Хамитова, Е. К. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Е. К. Хамитова. Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84877> (дата обращения: 27.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

УП ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Требования к учебно-методическому обеспечению учебной практики

1. Методические рекомендации для студентов по прохождению учебной практики УП ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (для студентов очной и заочной формы обучения).

2. Образец Дневника – Отчета по учебной практике.

Информационное обеспечение учебной практики:

- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – Москва.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.
- Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. - М.: Дашков и К, 2013. – 812 с.– Текст: непосредственный.
- Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - Москва.: Дашков и К°, 2013. – 850 с. – Текст: непосредственный.
- Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/92185> (дата обращения: 27.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

УП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Требования к учебно-методическому обеспечению учебной практики

1. Методические рекомендации для студентов по прохождению учебной практики УП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для студентов очной и заочной формы обучения).

2. Образец Дневника – Отчета по учебной практике.

Информационное обеспечение учебной практики:

- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – Москва: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.
- Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. - М.: Дашков и К, 2013. – 812 с.– Текст: непосредственный.
- Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - Москва.: Дашков и К°, 2013. – 850 с. – Текст: непосредственный.
- Хамитова, Е. К. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Е. К. Хамитова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/84877> (дата обращения: 27.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

Особенности организации и проведения учебной практики

Учебная практика проводится образовательным учреждением в рамках профессиональных модулей в учебных кабинетах: учебный кулинарный цех, лаборатория технологии приготовления пищи, банкетный зал в форме практических занятий:

УП ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

УП ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

УП ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

УП ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ УП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

УП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

Учебная практика проводится концентрированно согласно графику учебного процесса.

Результаты учебной практики студенты отражают в дневниках – отчетах, содержание которых определяет преподаватель руководитель практики. Итогом учебной практики является дифференцированный зачет.

Цели учебной практики:

сформировать у студентов первоначальные практические профессиональные умения в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности и подготовить студентов к дальнейшему осознанному и углубленному изучению профессиональных модулей по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачи учебной практики:

сформировать у студентов умения и первичный практический опыт по организации процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок, сложных горячих блюд и закусок, сложных мучных и кондитерских изделий, сложных холодных и горячих десертов.

Выполнение работ по одной или нескольким должностям профессиям служащих «Повар».

Тематический план и содержание видов работы учебной практики

| Код ПК | Код и наименования профессиональных модулей | Кол-во часов по ПМ | Виды работ | Наименования тем учебной практики | Количество часов по темам |
|--|--|--------------------|---|---|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. | ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 300 | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; | Тема 1.1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Тема 1.2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Тема 1.3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | 8 |
| | | | составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; | Тема 1.4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Тема 1.5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | 8 |
| | | | распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалифи- | Тема 1.7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. | 8 |

| | | |
|--|--|---|
| <p>кацией;</p> | <p>Тема 1.8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Тема 1.9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> | |
| <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> | <p>Тема 1.10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Тема 1.11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> | 8 |
| <p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> | <p>Тема 1.12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Тема 1.13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> | 8 |
| <p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответ-</p> | <p>Тема 1.14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Тема 1.15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> | 8 |

| | | | | | |
|--|--|-----|--|---|-----------|
| | | | <p>ственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> | | |
| | | | <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> | <p>Тема 1.16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Тема 1.17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> | 8 |
| | | | <p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> | <p>Тема 1.18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Тема 1.19. 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</p> | 8 |
| | Всего часов | | | | 72 |
| <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.</p> | <p>ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти</p> | 476 | <p>. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд</p> | <p>Тема 2.1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Тема 2.2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> | 12 |

| | | | |
|--|--|--|----|
| <p>тимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p> | <p>Тема 2.3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Тема 2.4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> | 12 |
| | <p>Организация процесса приготовления и оформление супов и соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>Тема 2.5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Тема 2.6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Тема 2.7. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих супов и соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> | 12 |
| | <p>Организация процесса приготовления и оформление горячих закусок сложного ассортимента с учетом имеющихся условий хранения.</p> | <p>Тема 2.8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Тема 2.9. Приготовление и оформление супов-пюре, супов-биски.</p> <p>Тема 2.10. Приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>Тема 2.11. Приготовление прозрачных бульонов из птицы.</p> <p>Тема 2.12. Приготовление прозрачных бульонов из рыбы.</p> <p>Тема 2.13. Приготовление сложных заправочных супов.</p> | 12 |

| | | | | |
|--|--|---|--|----|
| | | | Тема 2.14. Приготовление сложных горячих национальных супов. | |
| | | Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. | Тема 2.15. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Тема 2.16. Разработать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Тема 2.17. Разработать ассортимент сложных горячих закусок из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. | 12 |
| | | | Тема 2.18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Тема 2.19. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов. Тема 2.20. Приготовление и оформление сложных горячих фаршированных блюд из мяса. Тема 2.21. Приготовление и оформление сложных горячих запеченных блюд из мяса. Тема 2.22. Приготовление и оформление сложных горячих запеченных блюд из рыбы. Тема 2.23. Приготовление и оформление сложных горячих запеченных блюд из мяса домашней птицы. | 12 |
| | | Осуществление контроля за упаковкой, маркировкой, складированием неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков | Тема 2.24. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Тема 2.25. Технология приготовления горячих блюд для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без (с гарниром, соусом и без)). Тема 2.26. Технология приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка, припускание, тушение (с гарниром, соусом и без. Правила оформления и отпуска: техника порцио- | |

| | | | | | |
|--|--|-----|--|---|-----------|
| | | | хранения | нирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из нерыбного водного сырья. Тема 2.27.Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | |
| | Всего часов | | | | 72 |
| ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. | ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 356 | Организация процесса приготовления, подбор оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Тема 3.1 Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Тема 3.2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Тема 3.3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Тема 3.4. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | 6 |
| | | | Разработка ассорти- | Тема 3.5. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | <p>мента сложной холодной кулинарной продукции: с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Тема 3.6. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Тема 3.7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Тема 3.8. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> | |
| | | | <p>Организация процесса приготовления и контроля приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> | <p>Тема 3.9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Тема 3.10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Тема 3.11. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 3.12. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> | 6 |
| | | | <p>Организация процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по-</p> | <p>Тема 3.13. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Тема 3.14. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | требителей, видов и форм обслуживания | Тема 3.15. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | |
| | | | Организация процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 3.16. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Тема 3.17. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Тема 3.18. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Тема 3.19. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Тема 3.20. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Тема 3.21. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); | 6 |
| | | | Организация процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | Тема 3.22. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Тема 3.23. 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. | 6 |

| | | | | | |
|--|--|-----|--|--|-----------|
| | | | потребителей, видов и форм обслуживания | <p>Тема 3.24. Правила оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).</p> <p>Тема 3.25. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.</p> | |
| | Всего часов | | | | 36 |
| <p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.</p> | <p>ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных кате-</p> | 378 | Организация процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | <p>Тема 4.1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Тема 4.2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента..</p> <p>Тема 4.3. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Тема 4.4. Выбор оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> | 18 |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|----|
| | горий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | |
| | | | Организация процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков их творческое оформление и подготовку к реализации . | <p>Тема 4.5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Тема 4.6. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Тема 4.7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Тема 4.8. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>Тема 4.9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> | 18 |
| | | | Организация процесса приготовления холодных десертов, напитков их творческое оформление и подготовку к реализации . | <p>Тема 4.10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Тема 4.11. Приготовление и оформление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.</p> <p>Тема 4.12. Приготовление и оформление сложных холодных десертов: муссов, самбуков, суфле, кремов.</p> | 18 |
| | | | Организация процесса приготовления горячих десертов | <p>Тема 4.13. Приготовление и оформление сложных горячих десертов: суфле, пудинги.</p> <p>Тема 4.14. Приготовление и оформление снежков из шоколада, шоко-</p> | 18 |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ладно-фруктового фондю, десертов фламбе. Тема 4.15. Приготовление и оформление овощных кексов, гурьевской каши. | |
| | | Организация процесса приготовления сладких напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 4.16. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Тема 4.17. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Тема 4.18. Приготовление компот из свежих плодов и ягод, сухофруктов. Тема 4.19. Приготовление киселей из свежих и замороженных плодов и ягод, из концентратов. Тема 4.20. Приготовление сладких блюд. Тема 4.21. Приготовление горячих напитков. Тема 4.22. Приготовление холодных напитков. | 18 |
| | | Разработка, рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 4.23. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Тема 4.24. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Тема 4.26. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Тема 4.27. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | 18 |
| | Всего часов | | | 108 |
| | ПМ. 05 Организация и ведение процессов | 444 | Оценка качества и безопасности основ- | Тема 5.1. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; |
| | | | | 12 |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|----|
| ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. | приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | ных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в соответствии с требованиями санитарных правил. | Тема 5.2. Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов Тема 5.3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Тема 5.4. Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Тема 5.5. Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Тема 5.6. Изучение характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. | |
| | | | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 5.7. Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря, технологического оборудования для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; Тема 5.8. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов Тема 5.9. Изучение температурного режима и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Тема 5.10. Изучение ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов | 12 |
| | | | Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных | Тема 5.11. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Тема 5.12. Изучение отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; Тема 5.13. Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; | 12 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|----|
| | | | ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 5.14. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов | |
| | | | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 5.15. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Тема 5.16. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации заварного теста и изделий из него; Тема 5.17. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации слоеного теста и изделий из него; Тема 5.18. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации воздушного теста и изделий из него; Тема 5.19. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации вафельного теста и изделий из него; Тема 5.20. Организация и ведение процессов приготовления кремов сложного ассортимента (сливочный, белковый, заварной, творожный); Тема 5.21. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных сложного ассортимента из различных видов теста и крема. | 12 |
| | | | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания | Тема 5.22. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации тортов сложного ассортимента (бисквитных, песочных, слоеных и т.д.); Тема 5.23. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации комбинированных тортов сложного ассортимента; Тема 5.24. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации тортов сложного ассортимента (муссовых, антреме). | 12 |
| | | | Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изде- | Тема 5.25. Процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; | 12 |

| | | | | | |
|--|---|-----|--|--|-----------|
| | | | лий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Тема 5.26. Новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; Тема 5.27. Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; Тема 5.28. Правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам. Правила расчета себестоимости. Тема 5.29. Правила организации проработки рецептур. Правила расчета количества сырья и продуктов | |
| | Всего часов | | | | 72 |
| ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ПК 7.7. ПК 7.8. | ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) | 368 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд из овощей и грибов. | Тема 7.1. Обработка, нарезка клубнеплодов, корнеплодов. Тема 7.2. Обработка, нарезка капустных и луковых овощей. Тема 7.3. Обработка, нарезка плодовых овощей. Подготовка к фаршированию. Тема 7.4. Обработка листовых, пряных овощей и грибов. Тема 7.5. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Тема 7.6. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из жареных овощей. Тема 7.7. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из грибов. Тема 7.8. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из тушеных и запеченных овощей. | 12 |
| | | | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | Тема 7.9. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации каш и блюда из вязких каш. Тема 7.10. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из бобовых, макаронных изделий. Тема 7.11. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из творога и яиц. Тема 7.12. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из теста. блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 12 |

| | | | | |
|--|--------------------|--|--|------------|
| | | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации супов и соусов. | Тема 7.13. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бульонов и отваров. Тема 7.14. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации щей и борщей. Тема 7.15. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации рассольника и мясной сборной солянки | 12 |
| | | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации широкого ассортимента простых и основных блюд | Тема 7.16. Организация и ведение процессов обработки сырья, подготовка полуфабрикатов, оформление блюд из мяса и домашней птицы. Тема 7.17 Оценка, органолептическим способом, качества мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; Тема 7.18. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. | 12 |
| | | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий | Тема 7.19 Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из опарного дрожжевого теста Тема 7.20 Приготовление, оформление основных хлебобулочных изделий Тема 7.21 Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста Тема 7.22 Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий песочного теста Тема 7.23. Приготовление, оформление мучных кондитерских мучных изделий , различных видов теста. Тема 7.24. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий жареных в жире разнообразного ассортимента | 12 |
| | | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации широкого ассортимента сладких блюд и напитков. | Тема 7.25. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд разнообразного ассортимента; Тема 7.25. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента; Тема 7.25. Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации с напитков разнообразного ассортимента. | 12 |
| | Всего часов | | | 72 |
| | | | Всего часов | 432 |

2. Производственная практика

Производственная практика реализуется поэтапно: в каждом виде профессиональной деятельности – профессиональных модулях и состоит из 7 этапов:

ПП ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПП ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПП ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПП ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПП ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПП ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала

ПП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Цели производственной практики:

Комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, а также получение рабочего разряда « Повар» (2 разряд) на основе изучения деятельности конкретного предприятия, приобретение практического опыта организаторской деятельности в условиях трудового коллектива, развитие профессионального мышления.

Задачи производственной практики:

- приобрести практический опыт работы на предприятии по специальности,
- совершенствовать общие компетенции и отработать профессиональные компетенции в условиях конкретного производства.

Распределение результатов освоения производственной практики по этапам

Результатами освоения производственной практики является овладение обучающимися практическим опытом, профессиональными и общими компетенциями:

| Практический опыт | Профессиональные компетенции | Общие компетенции и личностные результаты | Количество часов на этап |
|--|--|--|--------------------------|
| III.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; – осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; – упаковки и хранения полуфабрикатов; – выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; – осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; – обеспечения ресурсосбережения; – выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – выполнения подготовки к реализации полуфабри- | <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ЛР 15 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p> | <p>72</p> |

| | | | |
|--|--|--|-------------------|
| <p>катов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. | | <p>ЛР 16 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм</p> <p>ЛР 17 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>ЛР 18 Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.</p> <p>ЛР 22 Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей</p> <p>ЛР 24 Активно применять полученные знания на практике.</p> | |
| <p>ПП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечения наличия качественного сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных ка- | <p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды,</p> | <p>144</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>тегорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; – выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведения расчетов с потребителем | <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей раз-</p> | <p>ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ЛР 15 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p> <p>ЛР 16 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм</p> <p>ЛР 17 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>ЛР 18 Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.</p> <p>ЛР 22 Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей</p> <p>ЛР 24 Активно применять полученные знания на практике.</p> | |
|---|--|--|--|

| | | | |
|--|---|--|-------------------|
| | <p>личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | | |
| <p>III.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; | <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжи-</p> | <p>ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиен-</p> | <p>108</p> |

| | | | |
|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заку- | <p>тельное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое</p> | <p>тами</p> <p>ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ЛР 15 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p> <p>ЛР 16 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм</p> <p>ЛР 17 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>ЛР 18 Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.</p> <p>ЛР 22 Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей</p> <p>ЛР 24 Активно применять полученные знания на практике.</p> | |
|---|--|---|--|

| | | | |
|--|---|--|-----------|
| <p>сок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– ведения расчетов с потребителями.</p> | <p>оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | | |
| <p>III.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | | | |
| <p>–В разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>–Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p> <p>–Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>–Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетической подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного</p> | <p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p> | <p>ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на осно-</p> | <p>72</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>–Упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности</p> <p>–Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции –Контроле хранения и расхода продуктов</p> | <p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> | <p>ве традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ЛР 15 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p> <p>ЛР 16 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм</p> <p>ЛР 17 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>ЛР 18 Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.</p> <p>ЛР 22 Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей</p> <p>ЛР 24 Активно применять полученные знания на практике.</p> | |
|---|--|--|--|

III.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

| | | | |
|--|--|--|-------------------|
| <p>–В разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>–Разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p> <p>–Организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>–Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов</p> <p>–Приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетической подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>–Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>–Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов –Подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства –Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции –Контроле хранения и расхода продуктов</p> | <p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять при-</p> | <p>ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ЛР 15 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p> <p>ЛР 16 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм</p> <p>ЛР 17 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к не-</p> | <p>108</p> |
|--|--|--|-------------------|

| | | | |
|---|---|--|------------|
| | <p>готовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>прерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. ЛР 18 Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. ЛР 22 Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей ЛР 24 Активно применять полученные знания на практике.</p> | |
| III.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте | <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> | <p>ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профес-</p> | 108 |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>сиональной сфере</p> <p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p> <p>ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p> <p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p> <p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p> <p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p> <p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p> <p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|--|---|--|------------|
| | | ЛР 13Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | |
| III.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | | | |
| <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста; - приготовления основных супов и соусов; - обработки рыбного сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - обработки сырья; - мяса, птицы, дичи, кролика; - приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - приготовления сладких блюд и напитков; - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; | <p>ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.</p> <p>ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.</p> <p>ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p> <p>ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p> <p>ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p> <p>ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.</p> <p>ПК 7.8. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия</p> | <p>ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ЛР 15 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p> <p>ЛР 16 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм</p> <p>ЛР 17 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к не-</p> | 108 |

| | | | |
|--------------------|--|--|------------|
| | | <p>прерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>ЛР 18 Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.</p> <p>ЛР 22 Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей</p> <p>ЛР 24 Активно применять полученные знания на практике.</p> | |
| | | | |
| Всего часов | | | 720 |

Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях направления деятельности, которых соответствуют профилю подготовки обучающихся. Реализация программы производственной практики проходит на предприятиях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием, куда направляются обучающиеся.

Требования к учебно-методическому обеспечению производственной практики

1. Инструкции по охране труда производств по месту практики.
2. Инструкции по рабочему месту по месту практики.
3. Методические рекомендации для студентов по прохождению производственной практики (для студентов очной и заочной формы обучения).
4. Образец Дневника – Отчета.

Информационное обеспечение производственной Практики

- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – Москва.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.
- Бондарук, А. М., Дудчик, Н. В. Журихина Л. Н. [и др.] ; под редакцией С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFOбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/67624> (дата обращения: 31.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей;
- Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. - Москва.: Дашков и К, 2013. – 812 с.– Текст: непосредственный.
- Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - Москва.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.
- Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 212 с. — ISBN 978-985-503-986-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFOбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100370> (дата обращения: 31.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
- Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFOбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106832> (дата обращения: 31.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
- Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFOбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106848> (дата обращения: 31.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
- Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 263 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFOбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125424> (дата обращения: 31.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
- Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : учебное пособие / — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 230 с. — ISBN 978-5-7782-2325-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFOбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/47692> (дата обращения: 31.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют педагогические кадры, а также работники предприятий, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и имеющие опыт деятельности на предприятиях общественного питания.

Особенности организации и проведения производственной практики

Производственная практика проводится образовательным учреждением в рамках профессиональных модулей ПМ.01 – ПМ.07 концентрированно согласно графику учебного процесса. Производственная практика профессионального модуля ПМ.04 проводится после завершения обучения по ПМ.01 – ПМ.03, ПМ.05 перед преддипломной практикой.

Результат практики:

- **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций,
- **характеристика** на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики,
- **дневник – отчет по практике**, выполненный в соответствии с программой практики, утвержденный руководителем практики от предприятия.

Аттестационный лист и характеристика формируются руководителями практики от предприятия и от образовательной организации.

Производственная практика по ПМ.07 завершается сдачей квалификационного экзамена с присвоением квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу». Квалификационный экзамен, проводится квалификационной комиссией, председателем которой является представитель от предприятия, с участием заведующей кафедрой.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

**Тематический план и содержание видов работы
Практика по профилю специальности**

| Результаты | | | Виды работ | Содержание работ | Количество часов |
|--|---|---|--|--|------------------|
| ПО | ПК | ОК, ЛР | | | |
| ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | | |
| <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</p> <p>упаковки и хранения полуфабрикатов</p> | <p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 1.2.</p> <p>ПК 1.3.</p> <p>ПК 1.4.</p> | <p>ОК1</p> <p>ОК2</p> <p>ОК3</p> <p>ОК4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК8</p> <p>ОК 9</p> <p>ОК 10</p> <p>ЛР13</p> <p>ЛР14</p> <p>ЛР15</p> <p>ЛР16</p> | <p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> | <p>Тема 1.1 Разработка ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>Тема 1.2 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Тема 1.3 Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Тема 1.4 Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Тема 1.5 Выбор с учетом способа приготовления технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Тема 1.6 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование)</p> <p>Тема 1.7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Тема 1.8. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты;</p> | 72 |

| | | | | | |
|---|---------|-----|--------------------------|--|------------|
| | | | | <p>Тема 1.9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>Тема 1.10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>Тема 1.10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Тема 1.11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Тема 1.12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Тема 1.13. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Тема 1.14. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Тема 1.15. Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> | |
| ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | |
| Организовывать и про- | ПК 2.1. | ОК1 | Организация рабочего ме- | Тема 2.1. Выбор, подготовка основных продуктов и | 144 |

| | | | | | |
|--|---|--|---|--|--|
| <p>водить приготовление сложных супов.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> | <p>ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8</p> | <p>ОК2 ОК3 ОК4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК8 ОК 9 ОК 10 ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР16</p> | <p>ста повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в горячем цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления сложных горячих блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Использование различных технологий приготовления банкетных закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режи-</p> | <p>дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Тема 2.2. Организация рабочих мест, выбор оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление , подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>Тема 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Тема 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Тема 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Тема 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> | |
|--|---|--|---|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|
| | | | <p>мов.</p> <p>Использование различных технологий приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарногигиенических режимов.</p> | <p>Тема 2.9. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских.</p> <p>Тема 2.10. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из запеченной рыбы.</p> <p>Тема 2.11. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из припущенной рыбы.</p> <p>Тема 2.12. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из отварной рыбы.</p> <p>Тема 2.13. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из жареной рыбы.</p> <p>Тема 2.14. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>Тема 2.15. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов</p> <p>Тема 2.16. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из мяса.</p> <p>Тема 2.17. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из домашней птицы.</p> <p>Тема 2.18. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из утиной и гусиной печени.</p> <p>Тема 2.19. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из субпродуктов.</p> <p>Тема 2.20. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.</p> <p>Тема 2.21. Приготовление и оформление сложных горячих фаршированных блюд из мяса.</p> <p>Тема 2.22. Приготовление и оформление сложных горячих запеченных блюд из мяса.</p> <p>Тема 2.23. Приготовление и оформление сложных горячих запеченных блюд из рыбы.</p> <p>Тема 2.24. Приготовление и оформление сложных горячих запеченных блюд из мяса домашней птицы.</p> <p>Тема 2.25. Приготовление сложных горячих национальных</p> | |
|--|--|--|---|---|--|

| | | | | | |
|---|---|--|---|--|------------|
| | | | | нальных супов. Тема 2.26. Приготовление сложных горячих овощных супов. | |
| ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. | ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК8 ОК 9 ОК 10 ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР16 | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Использование различных технологий приготовления хо- | Тема 3.1. Разработать ассортимент сложной холодной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Тема 3.2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря; Тема 3.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, разнообразного ассортимента; Тема 3.4 Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации банкетных закусок разнообразного ассортимента Тема3.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента; Тема 3.6 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из овощей и грибов; Тема 3.7 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, гастрономических продуктов и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; Тема 3.8 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; Тема 3.9 Организация процесса приготовления и приготовление, оформление сложных холодных супов и соусов. Тема 3.10 Организация процесса приготовления и приготовление, сервировка и оформление сложных | 108 |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | <p>лодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарногигиенических режимов.</p> <p>Использование различных технологий приготовления салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Использование различных технологий приготовления банкетных закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> | <p>горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Тема 3.11 Организация процесса приготовления и приготовление, сервировка и оформление сложных холодных блюд из рыбы.</p> <p>Тема 3.12 Разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Тема 3.13 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из гастрономических продуктов разнообразного ассортимента;</p> <p>Тема 3.14 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | |
|--|--|--|---|--|

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

| | | | | | |
|---|--|--|---|---|---------------------------------|
| <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов</p> | <p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.</p> | <p>ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК8 ОК 9 ОК 10 ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР16</p> | <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов..</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта.</p> <p>Приготовление, оформление и отделка сложных холодных десертов.</p> <p>Приготовление оформление и отделка сложных горячих десертов.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации готовых холодных сладких блюд, десертов сложного ассорти-</p> | <p>Тема 4.1. Подготовка рабочего места оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема2. Приготовление оформление и подготовке к реализации холодных сладких блюд.</p> <p>Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p> <p>Тема 4. Приготовление, творческое оформление холодных и горячих напитков.</p> <p>Тема 5.1. Рассчитать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта.</p> <p>Тема 5.2. Приготовление и оформление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.</p> <p>Тема 5.3. Приготовление и оформление сложных холодных десертов: муссов, самбуков, суфле, кремов.</p> <p>Тема 5.4. Приготовление и оформление сложных горячих десертов: суфле, пудинги.</p> <p>Тема 5.5. Приготовление и оформление снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление и оформление овощных кексов, гурьевской каши.</p> | <p align="center">72</p> |
|---|--|--|---|---|---------------------------------|

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | <p>мента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации готовых горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к</p> | | |
|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|---|--|--|--|---|------------|
| | | | реализации готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих напитков на вынос и для транспортирования. | | |
| ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | |
| Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. Организация процесса приготовления и приготовление, оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. | ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК8 ОК 9 ОК 10 ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР16 ЛР17 | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных конди- | Тема 5.1 Организация работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Тема 5.2. Приготовление полуфабрикатов, фаршей, начинок, кремов, сиропов. используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Тема 5.3. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба; Тема 5. 4. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; Тема 5.5. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; Тема5.6. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; Тема 5.7 Требования к безопасности хранения слож- | 108 |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | <p>терских изделий.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление, оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.</p> | <p>ных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Тема 5.8. Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 5.9.Разработать ассортимент отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>Тема 5.10.Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Тема 5.11.Разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>Тема 5.12.Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>Тема 5.13. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба.</p> <p>Тема 5.14. Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 5.15. Изготовление сложных различных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Тема 5.16. Приготовление и оформление праздничных тортов.</p> <p>Тема 5.17. Организация мучного цеха. Организация работы мучного цеха.</p> <p>Тема 5.18.Развитие навыков по выбору основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Тема 5.19.Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Тема 5.20.Развитие навыков по разделки и формовке теста. Выпечка изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.21 Изучение основных требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных</p> | |
|--|--|--|---|--|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|------------|
| | | | | кондитерских изделий; Тема 5.22. Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий. | |
| ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | | | |
| <p>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;</p> <p>- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (в.ч.)</p> | <p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.3</p> <p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p> | <p>ОК1</p> <p>ОК2</p> <p>ОК3</p> <p>ОК4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК8</p> <p>ОК9</p> <p>ОК10</p> <p>ОК11</p> <p>ЛР1</p> <p>ЛР2</p> <p>ЛР3</p> <p>ЛР4</p> <p>ЛР6</p> <p>ЛР7</p> <p>ЛР8</p> <p>ЛР9</p> <p>ЛР10</p> <p>ЛР13</p> | <p>Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации.</p> <p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции.</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд.</p> <p>Разработка различных видов меню.</p> <p>Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов</p> <p>Оценка качества готовой продукции</p> <p>Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала</p> <p>Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт</p> <p>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и</p> | <p>Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания</p> <p>Тема 2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Тема 3. Разработка различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Тема 4. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на предприятии</p> <p>Тема 5. Составление плана-меню. Составление калькуляционных карт</p> <p>Тема 6. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию</p> <p>Тема 7. Составление и заполнение документов по производству</p> <p>Тема 8. Организация материальной ответственности на предприятии</p> <p>Тема 9. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда</p> <p>Тема 10. Составление графиков выхода на работу, табеля учёта рабочего времени</p> <p>Тема 11. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> | 108 |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--|------------|
| | | | <p>взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания</p> <p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>Ознакомление с порядком заполнения документов по производству</p> <p>Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров</p> <p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений.</p> <p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда</p> <p>Участие в принятии управленческих решений</p> | | |
| ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер | | | | | |
| <p>Организация работы овощного цеха. Ручная и машинная обработка, и нарезка овощей.</p> <p>Простые формы нарезки овощей и грибов.</p> | <p>ПК 7.1.</p> <p>ПК 7.2.</p> <p>ПК 7.3.</p> <p>ПК 7.4.</p> <p>ПК 7.5.</p> <p>ПК 7.6.</p> | <p>ОК1</p> <p>ОК2</p> <p>ОК3</p> <p>ОК4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 6</p> | <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами</p> | <p>Тема 7.1. Подготовка сырья к приготовлению канапе, холодных сложных блюд и проводить закусок в соответствии с поставленными приготовление канапе, задачами;</p> <p>Тема 7.2. Подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса.</p> | 108 |

| | | | | | |
|---|--|---|---|--|--|
| <p>Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест в холодном и горячем цехе, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. Требования к качеству готовых блюд.</p> | <p>ПК 7.7. ПК 7.8. ПК 7.9. ПК 7.10. ПК 7.11.</p> | <p>ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР16</p> | <p>(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря.</p> | <p>Тема 7.3. Подготовка и обработка сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; блюд из рыбы, мяса. Тема 7.4. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом. Тема 7.5. Оценка и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом. Тема 7.6. Приготовление блюд из овощей и грибов. Тема 7.7. Приготовление блюд и гарниров из отварных и жареных овощей, (картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареной во фритюре, котлеты картофельные). Тема 7.8. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы (очистка, потрошение, пластование на ч/ф). Приготовление простых п/ф из рыбы для варки, жарки и припускания. Требования к качеству и сроки хранения п/ф. Тема 7.9. Требования к качеству готовых блюд. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей (картофельная, морковная или капустная запеканка, капуста тушеная, рагу из овощей). Тема 7.10. Требования к качеству готовых блюд. Определение качества сырья. Тема 7.11. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы (рыба отварная с гарниром, рыба, припущенная с соусом белым с рассолом) Тема 7.12. Приготовление блюд из запеченной и жареной рыбы (рыба жареная поленинградски, рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочным соусом). Тема 7.13. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы (котлеты или биточки, тефтели, тельное). Требования к качеству готовых блюд. Определение качества сырья. Расчет сырья. Тема 7.14. Приготовление котлетной массы из говья-</p> | |
|---|--|---|---|--|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | <p>дины и п/ф из нее (котлеты, биточки, шницель, рулет, тефтели, зразы рубленые). Требования к качеству и сроки хранения п/ф. Обработка домашней птицы и заправка птицы в «кармашек», шпагатом. Приготовление п/ф из птицы (целые тушки, рагу, плов). Требования к качеству и сроки хранения п/ф.</p> <p>Тема 7.15. Приготовление блюд из отварного, жареного мяса крупным куском (мясо отварное, корейка отварная, сосиски или сардельки отварные). Требования к качеству готовых блюд. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки с гарниром, зразы рубленые, тефтели, рулет с макаронами). Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Тема 7.16. Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых п/ф из говядины. Требования к качеству и сроки хранения п/ф.</p> <p>Тема 7.17. Приготовление тушеных блюд и запеченных блюд из мяса отварных блюд из птицы (мясо тушеное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов, запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом). Требования к качеству готовых блюд. Определение качества сырья. Расчет сырья.</p> <p>Тема 7.18. Приготовление бульонов, грибных и овощных отваров. Приготовление щей (из свежей капусты и квашеной капусты с картофелем), борщей и рассольников (борщ с картофелем, украинский, рассольник домашний и ленинградский). Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Тема 7.19. Приготовление супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями (суп картофельный с фрикадельками, полевой).</p> <p>Тема 7.20. Приготовление супов с бобовыми и макаронными изделиями (гороховый, с вермишелью). Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Тема 7.21. Приготовление молочного и сметанного</p> | |
|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | |
|------------------------|--|--|--|---|--|
| | | | | <p>соусов и их производных (молочный сладкий, с луком, сметанный основной, с томатом). Требования к качеству компонентов блюд.</p> <p>Тема 7.22. Варка рассыпчатых, вязких и жидких каш. Приготовление блюд из каш (запеканки, биточки).</p> <p>Тема 7.23. Приготовление горячих закусок рыба, запеченная под соусом; рыба с морепродуктами под сыром; кальмары в сметанном соусе; кальмары в кляре; горячая закуска с креветками; жульен из белых грибов; горячие бутерброды; сырное суфле; шашлык; блины с мясной начинкой; фаршированные овощи; сулугуни, жаренный в сухарях Требования к качеству готовых блюд, санитарный режим приготовления.</p> <p>Тема 7.24. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий (фасоль в соусе, макароны с сыром, макаронник, лапшевник). Требования к качеству готовых блюд. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий.</p> <p>Тема 7.25. Приготовление белого основного соуса и его производных (белый с яйцом, соус рассол, паровой, томатный). Требования к качеству компонентов блюд.</p> <p>Тема 7.26. Приготовление красного основного соуса и его производных (луковый, с горчицей, кисло-сладкий). Требования к качеству компонентов блюд.</p> <p>Тема 7.27. Приготовление холодных супов (окрошка мясная и овощная). Требования к качеству готовых блюд и санитарный режим при приготовлении холодных супов.</p> | |
| Всего часов 612 | | | | | |

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения практики по профилю специальности осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения практики по профилю специальности в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| Результаты обучения (освоенные умения, практический опыт в рамках ВД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения. |
|--|---|
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ в процессе учебной практики.</p> |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</p> |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ в процессе учебной практики.</p> |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</p> |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | |

