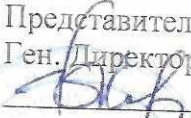


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

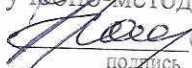
СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:
Ген. Директор ООО «Альфа-Гольф»
 /В.С. Королев

« 31 » августа 20 21 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебно-методической работе
 (Н. Е. Горюшкина)
подпись

« 31 » августа 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 – УП.01

ПМ.02- УП.02

ПМ.03 – УП.03

ПМ.04 – УП.04

ПМ.05 – УП.05

ПМ.06 – УП.06

ПМ.07 – УП.0


основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе базовой подготовки

Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года с учетом примерной основной образовательной программой (регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19.05.2017года, реквизиты решения о включении ПООП в реестр: Протокол № 1 от 28.03.2017.); профессионального стандарта «Повар» , утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н, профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) и требованиями, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia /WorldSkills International к профессиональной компетенции «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК
профессиональных и специальных дисциплин направления сферы услуг
Протокол № 1
«30» августа 2017 г.
Председатель ЦК
 /Р.С. Белов

| | |
|---|----|
| СОДЕРЖАНИЕ | 4 |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 10 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 14 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 17 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 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
- 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
- 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
- Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
- Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер
- Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен **уметь**:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков, кулинарной продукции.
- подготавливать к работе основное производство организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- убирать рабочие место;
- упаковывать и складировать по заданию повара пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- выполнять подготовку по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- выполнять обработку, нарезку и формовку овощей и грибов;
- выполнять подготовку рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- выполнять приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- выполнять приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- оценивать качество и безопасность кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни различными способами.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 01 -72 часа,

В рамках освоения ПМ. 02 – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 03 - 36 часа.

В рамках освоения ПМ. 04 – 36 часов.

В рамках освоения ПМ.05- 72 часа

В рамках освоения ПМ.06- 108часов

В рамках освоения ПМ.07- 144 часов

Учебная практика тесно взаимосвязана со общепрофессиональными дисциплинами: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания; ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга, ОП.08 Охрана труда, ОП.10 Основы предпринимательской деятельности..

Итоговой формой контроля по учебной практике является дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующим компетенциям:

4.1. Общие компетенции

| | |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |

| | |
|-------|--|
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

4.2. Профессиональные компетенции

| Основные виды деятельности | Код и наименование компетенции |
|--|--|
| ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 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 | 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. |
| | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| | 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>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 различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
| | <p>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</p> |
| | <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
| <p>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</p> | <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> |
| | <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное 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.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Осуществлять приготовление, творческое 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>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>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 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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
| <p>ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</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</p> |

| | |
|---|--|
| различных категорий потребителей, видови форм обслуживания | изделий |
| | 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 |
| | 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 |
| | ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| | ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | ПК 6.2. Осуществлятьтекущеепланирование,координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| | ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| | ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер | ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |
| | ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| | ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания |

Личностные результаты в ходе реализации рабочей программы

| ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ (дескрипторы) | Код ЛР |
|---|--------|
| Портрет выпускника СПО | |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | ЛР 1 |
| 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. | ЛР 2 |
| 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. | ЛР 3 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». | ЛР 4 |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | ЛР 5 |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | ЛР 6 |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | ЛР 7 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | ЛР 8 |
| 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. | ЛР 9 |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | ЛР 10 |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | ЛР 11 |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | ЛР 12 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела | ЛР13 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем ООО «Альпы-Гольф» | |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, | ЛР 14 |

| | |
|---|--------------|
| нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | |
| Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. | ЛР 15 |
| Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. | ЛР 16 |

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

| Код ПК | Код и наименования профессиональных модулей | Кол-во часов по ПМ | Виды работ | Наименование тем учебной практики | Кол-во часов по темам |
|-----------------------|---|--------------------|--|---|-----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПК 1.1. - 1.4. | ПМ.01 | 72 | 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 1.1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения | 6 |
| | | | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | Тема 1.2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 6 |
| | | | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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 1.3. Выбор, подготовка основных продуктов. с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. | 6 |
| | | | Выбор, применение, комбинирование | Тема 1.4. Выбор, применение, комбинирование | 6 |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | | <p>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>методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания.</p> | |
| | | <p>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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> | <p>Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления.</p> | 6 |
| | | <p>Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по</p> | <p>Тема 1.6. Порционирование полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов.</p> | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | безопасности готовой продукции. | | |
| | | | Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. | Тема 1.7. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов. | 6 |
| | | | Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | Тема 1.8. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 6 |
| | | | Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных | Тема 1.9. Разработка, рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 6 |

| | | | | | |
|--|---------------|-----------|---|---|---|
| | | | изделий сложного ассортимента. | | |
| | | | 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). | Тема 1.10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | 6 |
| | | | 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 1.11. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 6 |
| | | | 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. | Тема 1.12. 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 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | | | |
| ПК 2.1. - 2.2. | ПМ. 02 | 72 | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в | Тема 2.1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|
| | | | соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | |
| | | | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. | Тема 2.2. 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. | 6 |
| | | | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | Тема 2.3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания. | 6 |
| | | | Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, | Тема 2.4. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | <p>стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> | | |
| | | | <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих 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 2.5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> | 6 |
| | | | <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> | <p>Тема 2.6. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> | 6 |
| | | | <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор</p> | <p>Тема 2.7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|----|
| | | | контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | | |
| | | | Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Тема 2.8. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 6 |
| | | | Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Тема 2.9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 6 |
| | | | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих 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 2.10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | 6 |
| | | | 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 2.11. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями. | 12 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |
| | | | | Тема 2.12 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями | 6 |

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

| | | | | | |
|-------------------------------|--------------|-----------|---|--|---|
| ПК 3.1. - 3.7. | ПМ.03 | 72 | 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | Тема 3.1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | 6 |
| | | | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями | Тема 3.2. 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. | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|---|
| | | | заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | | |
| | | | 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. | Тема 3.3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, | 6 |
| | | | 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | Тема 3.4. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | 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. | Тема 3.5. 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. | 6 |
| | | | Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | Тема 3.6. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | 6 |
| | | | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | Тема 3.7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | 6 |
| | | | Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Тема 3.8. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 6 |
| | | | Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости | Тема 3.9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | 6 |

| | | | | | |
|--|--------------|-----------|--|---|----|
| | | | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | | |
| | | | 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 3.10. 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. | 6 |
| | | | 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 3.11. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями. | 6 |
| | | | 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 | Тема 3.12. 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 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | | | |
| ПК 4.1. - 4.6. | ПМ.04 | 72 | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных | Тема 4.1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка | 12 |

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|----|
| | | | <p>ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> | <p>соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> | |
| | | | <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. 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 4.2. 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. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов.</p> | 12 |
| | | | <p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом</p> | <p>Тема 4.3. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,</p> | 12 |

| | | | | |
|--|--|--|---|-----------|
| | | <p>рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, Оценка качества холодных и горячих стандартов чистоты, обеспечения десертов,напитков сложного ассортимента безопасности готовой продукции. перед отпуском, упаковкой на вынос. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> | <p>полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. сложного ассортимента безопасности готовой продукции. перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> | |
| | | <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов,напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных,</p> | <p>Тема 4.4. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов,напитков сложного ассортимента,полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и</p> | <p>12</p> |

| | | | | |
|--|--|---|---|----|
| | | <p>охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> | <p>горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> | |
| | | <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 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. 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> | <p>Тема 4.5. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями.</p> | 12 |
| | | <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода</p> | <p>Тема 4.6. Разработка, рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и</p> | 12 |

| | | | | | |
|--|---------------|-----------|--|--|----------|
| | | | <p>продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 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).</p> | <p>формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков.</p> | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | | | |
| ПК 5.1. - 5.6. | ПМ.05. | 72 | <p>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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> | <p>Тема 5.1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> | 6 |
| | | | <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> | <p>Тема 5.2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, оформление</p> | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. | |
| | | | Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. | | 6 |
| | | | Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных | Тема 5.3. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| | | | полуфабрикатов. | | |
| | | | 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 5.4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий. | 6 |
| | | | Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | Тема 5.5. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | 6 |
| | | | Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | Тема 5.6. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | 6 |
| | | | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | Тема 5.7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | 6 |
| | | | Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Тема 5.8. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |
| | | | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной | Тема 5.9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |

| | | | | | |
|--|--------------|------------|---|---|----|
| | | | практики в условиях организации питания). | | |
| | | | 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 5.10. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями. | 6 |
| | | | 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 | Тема 5.11. 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. | 12 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | | | |
| ПК 6.1. - 6.5. | ПМ.06 | 144 | Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. | Тема 6.1. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. | 6 |
| | | | Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. | Тема 6.2. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. | 6 |
| | | | Разработка различных видов меню. | Тема 6.3. Разработка различных видов меню. | 6 |
| | | | Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение | Тема 6.4. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|
| | | | бракеражного журнала. | | |
| | | | Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. | Тема 6.5. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. | 6 |
| | | | Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений | Тема 6.6 Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений | 6 |

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

| | | | | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|------------|--|--|----|
| ПК 7.1. - 7.4. | ПМ.07 | 180 | Обработка овощей, грибов. | Тема 7.1. Обработка овощей, грибов. | 6 |
| | | | Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов. | Тема 7.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов. | 6 |
| | | | Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов. | Тема 7.3. Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов. | 6 |
| | | | Приготовление блюд из овощей и грибов. | Тема 7.4. Приготовление блюд из овощей и грибов. | 6 |
| | | | Приготовление супов | Тема 7.5. Приготовление супов | 12 |
| | | | Приготовление блюд из рыбы. | Тема 7.6. Приготовление блюд из рыбы. | 12 |
| | | | Приготовление блюд из мяса. | Тема 7.7. Приготовление блюд из мяса. | 12 |
| | | | Приготовление блюд из птицы. | Тема 7.8 Приготовление блюд из птицы. | 12 |
| | | | Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. | Тема 7.9 Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий | 6 |
| | | | Приготовление блюд из яиц и творога; | Тема 7.10 Приготовление блюд из яиц и творога | 12 |
| | | | Приготовление горячих закусок; | Тема 7.11 Приготовление горячих закусок; | 6 |
| | | | Приготовление горячих сладких блюд и напитков; | Тема 7.12 Приготовление горячих сладких блюд и напитков | 6 |
| | | | Приготовление мучных кондитерских изделий | Тема 7.13 Приготовление мучных кондитерских изделий | 18 |
| | | | Приготовление холодных блюд (закусок) | Тема 7.14 Приготовление холодных блюд (закусок) | 6 |
| | | | Приготовление холодных сладких блюд и напитков | Тема 7.15 Приготовление холодных сладких блюд и напитков | 6 |
| Оформление и отпуск готовой | Тема 7.16 Оформление и отпуск готовой | 12 | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|-----------|--|--|
| | | | продукции | продукции | |
| | | | | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие :

Оборудование учебной практике ПМ 01

Мастерская учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

- компьютер с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийная система;
- универсальный привод и процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроёмкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
- стеллаж стационарный, передвижной;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- топорик-молоток, ножи-рубаки;
- мусат для точки и правки ножей;

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкафхолодильный,шкафморозильный,мультиварка,пароварка,электросковорода,электроблинница,аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Оборудование учебной практике ПМ 02

Мастерская учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

- компьютер с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;
- универсальный привод и процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница;
- мясорубка;

- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник,
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора ;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали, суповые миски;
- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
- стеллаж стационарный, передвижной;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- топорик-молоток, ножи-рубаки;
- мусат для точки и правки ножей.

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкафхолодильный,шкафморозильный,мультиварка,пароварка,электросковорода,электроблинница,аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Оборудование учебной практике ПМ 03

Мастерская учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

- компьютер с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник,
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали, суповые миски;
- сотейники,
- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
- мусат для точки и правки ножей.

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкафхолодильный,шкафморозильный,мультиварка,пароварка,электросковорода,электроблинница,аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый,

спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Оборудование учебной практике ПМ 04

Мастерская учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

- компьютер с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;
- процессор кухонный;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница;
- блендер, миксер, миксер для коктейлей, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзина для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, набор мерных ложек, формы для льда силиконовые;
- гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
- мусат для точки и правки ножей;
- соковыжималка;
- кофемолка, кофеварка.

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкафхолодильный, шкафморозильный, мультиварка, пароварка, электросковорода, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: набор инструментов для карвинга, гастроремкости из нержавеющей стали, перфорированные противни для багетов, делитель торта, помпа для работы с карамелью.

Оборудование учебной практике ПМ 05

Мастерская учебный кондитерский цех:

- компьютер с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- электромаститы, жарочный шкаф
- фритюрница;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали;
- венчик, лопатка, сито;

- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок;
- ножи, нож пилка (300 мм);
- корзина для мусора;
- совки для сыпучих продуктов;
- скалки деревянные, скалки рифлёные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- противни перфорированные;,,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов;
- круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см;
- трафареты для нанесения рисунка;
- кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков;
- ножницы, кондитерские гребенки,
- терки, трафареты;
- кисти силиконовые;
- силиконовые коврики для выпекания,
- перчатки термостойкие,
- дуршлаг, подносы, термометр;
- подложки для тортов (деревянные);
- инструменты для упаковки;
- подставки для тортов вращающиеся;
- газовая горелка;
- бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые);
- упаковочные материалы, корзины для мусора

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкафхолодильный,шкафморозильный,мультиварка,пароварка,электросковорода,электроблинница,аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: набор инструментов для карвинга. гастроемкости из нержавеющей стали, перфорированные противни для багетов, делитель торта, помпа для работы с карамелью

Оборудование учебной практике ПМ 06
Лаборатория организации обслуживания

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- ноутбук Packard Bell с доступом к сети Интернет;
- мультимедийный проектор BENQ, экран;
- калькуляторы CITIZEN SDC - 888
- посуда для подачи, посуда для презентации;
- термосы;
- контейнер для отпуска на вынос;
- столовая посуда, приборы, стекло;
- столовое белье, салфетки;
- инвентарь, весоизмерительное и торговое оборудование

Оборудование учебной практике ПМ 07

Мастерская учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

- компьютер с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;

- универсальный привод и процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница, электрошашлычница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, миксер для коктейлей, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- ёмкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- скребки пластиковые и металлические;
- стеллаж стационарный, передвижной;
- мусат для точки и правки ножей;
- соковыжималка;
- кофемолка, кофеварка.

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электросковорода, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: дежи к тестомесильной машине, ёмкости из нержавеющей стали.

Оборудование учебной практике ПМ 08

Мастерская учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

- компьютер с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;
- универсальный привод и процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница, электрошашлычница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник, охлаждаемый прилавок - витрина;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;

- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали, суповые миски;
- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
- стеллаж стационарный, передвижной;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- топорик-молоток, ножи-рубаки;
- мусат для точки и правки ножей;

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электросковорода, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: набор инструментов для карвинга. гастроремкости из нержавеющей стали, перфорированные противни для багетов, делитель торта, помпа для работы с карамелью

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

- 1 Мрыхина Е.Б.- Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- М: ИНФРА-М, 2014 г.
- 2 Домарецкий В.А.- Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО.- М: «ИНФРА-М», 2014 г.
- 3 Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013 г. [Электронный ресурс]
- 4 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: ИЦ «Академия», 2015 г.
- 5 Анфимов Н. А. Кулинария. учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2016
- 6 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2015 г
- 7 Харченко Н. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для студ. Учреждений сре. Проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2017
- 8 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. М.: ИЦ «Академия», 2014
- 9 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. М.: ИЦ «Академия», 2013 г.
- 10 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2013 г.
- 11 Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2017
- 12 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. М.: ИЦ «Академия», 2014

- 13 Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: ИЦ «Академия», 2015 г.
- 14 Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы. М.: ИЦ «Академия»
- 15 Ермилова С.В.- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для СПО.- М: ИЦ «Академия», 2014 г.
- 16 Кузнецова Л.С.- Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО.- М: «Академия», 2013 г.
- 17 Пшенко А.В. Документационное обеспечение управления. М.: ИЦ «Академия», 2013 г.
- 18 Пшенко А.В., Доронина Л.А. Документационное обеспечение управления. Практикум: Учеб. пособие для студентов сред. проф. учеб. заведений /. - (Среднее профессиональное образование; М: ИЦ «Академия», 2014 г.
- 19 Потапова И.И.- Калькуляция и учет: Учебное пособие для НПО.- М: ИЦ «Академия», 2013 г
- 20 Радченко Л.А.- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО и СПО.- М: Кнорус, 2013 г.
- 21 Зайцева Т. В. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). [Электронный ресурс]
- 22 Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар". М.: ИУ «Академия», 2014 г.
- 23 Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. М. ИЦ «Академия», 2014 г.
- 24 Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М. ИЦ «Академия», 2014 г.
- 25 Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. М. ИЦ «Академия», 2014 г.
- 26 Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М. ИЦ «Академия», 2014 г.
- 27 Потапова И.И.- Калькуляция и учет: Учебное пособие для НПО.- М: ИЦ «Академия», 2013 г
- 28 Харченко Н. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2017
- 29 Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. -

Дополнительные источники:

1. CD-ROM: - Менеджмент организации./ А.В.Тебекин;
2. CD-ROM: - Стратегический менеджмент;
3. CD-ROM: - Менеджмент: теория и практика.-/Л.А.Ольхова;
4. CD-ROM: -Управление персоналом: теория и практика, Веснин , Кнорус.
5. СД- Повар. Приготовление первых блюд;
6. СД- Повар. Приготовление вторых блюд;
7. СД- Приготовление сладких блюд и напитков.-/Синицына А.В./.- М: Академия, 2013 г.

8. электронно - библиотечная система «Znanium.com»
9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - технология продукции общественного питания - лекции
10. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
11. http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso_myasnye_produkty_i_drugie_zhivotnye_produkty - общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
12. <http://www.culinary.su/pg-id-328.html> - готовим вкусно
13. <http://1000videourokov.ru/kylinariia-video-uroki> - видеоуроки по кулинарии
14. <http://www.4ugunok.ru/?source=31> национальная и зарубежная кухня
15. <http://kpnemo.ws/ebook/2014/01/09/sovetskaya-nacionalnaya-i-zarubezhnaya-kuhnya/> учебное пособие национальная и зарубежная кухня
16. http://hozyayushke.ru/retsepty/zarubezhnaia_kukhnya/zarubezhnaia_kukhnya.html Зарубежная кухня
17. http://www.eda-server.ru/books/pohlebkin_russian.htm национальные кухни народов мира
18. <http://zarubezhnaya-kuhnya.blogspot.ru/> Зарубежная кухня
19. http://videomore.ru/inostrannaia_kuhnia иностранная кухня
20. <http://www.mmenu.com/recepty/nacionalnaya-kuhnya/> национальная кухня
21. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
22. http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html
23. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
24. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
25. <http://www.creative-chef.ru/>
26. <http://www.gastromag.ru/>
27. <http://www.horeca.ru/>
28. <http://novikovgroup.ru/>
29. <http://www.cafemumu.ru/>
30. <http://www.Management-Portal.ru>
31. <http://www.Ekonomi.gov.ru>
32. <http://www.Minfin.ru>
33. <http://www.aup.ru/books/m21/>
34. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>
35. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
36. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
37. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
38. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
39. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
40. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
41. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
42. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика является обязательным разделом образовательной программы. Учебная практика реализуется концентрированно. Учебная практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Учебную практику проводят преподаватели специальных дисциплин, имеющие высшее образование и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ОСВОЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем специальных дисциплин в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися видов работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| 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. | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |

| | |
|---|---|
| <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>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</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>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</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 различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p> |
| <p>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</p> | <p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p> |
| <p>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>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p> |
| <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p> |
| <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных</p> | <p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике</p> |

| | |
|---|--|
| соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| 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 | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| 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 | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| 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 | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями регламентами | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет |

| | |
|--|--|
| творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | в форме защиты отчета по практике |
| 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 | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| 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 | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| 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 | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 4.6. 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 | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет |

| | |
|---|--|
| творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | в форме защиты отчета по практике |
| 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 | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |

| | |
|--|--|
| работников кухни на рабочем месте | |
| ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять сложную холодную кулинарную продукцию национальной и зарубежной кухни; | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию национальной и зарубежной кухни | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 8.3. Готовить и оформлять сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия национальной и зарубежной кухни | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 8.4. Готовить и оформлять сложные холодные и горячие десерты национальной и зарубежной кухни | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |

| | |
|--|--|
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК. 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |