

Коми Республикаса велöдан, наука да том йöз политика министерство
Министерство образования, науки и молодёжной политики
Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

«РАССМОТРЕНО»

Протокол Педагогического Совета
государственного профессионального
образовательного учреждения
«Сыктывкарский торгово-технологический
техникум»

№ 1 « 31 » 08 20 20 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГПОУ
«Сыктывкарский торгово-
технологический техникум»

Волков В.П.



« 31 » 08 20 20 года

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Специальность 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»

Утверждено и введено в действие
приказом № 01-08/653 от «31» 08 20 20 г

СОГЛАСОВАНО

Директор Дочова А. Н.
(наименование предприятия/организации, ФИО руководителя)

« 24 » 08 20 20 г.

Сыктывкар
20 20 г.

Рабочая программа учебной и производственной практик разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования **43.02.15 – «Поварское кондитерское дело»** и требований к реализации ФГОС СПО ТОП-50.

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сыктывкарский торгово-технологический техникум» (далее ГПОУ «СТТТ»)

Разработчики:

Уланова Н.Р., преподаватель ГПОУ «СТТТ».

Рабочая программа учебной и производственной практик рассмотрена на заседании методического объединения протокол № 9 от ____ мая 20____ года, утверждена педагогическим советом от _____ года.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	35
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	38
6	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	54
7	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	54
8	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	67
9	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	77
10	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	78

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее – программа) - является частью обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по профилю специальности.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения профилю специальности, 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.

1.3 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится в учебных мастерских на базе УЦПК ГПОУ «СТТТ» для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

- на базе среднего общего образования:

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа;

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 216 часов;

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 – 72 часа;

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 форм обслуживания – 144 часа;

ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа;

ПМ. 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»-36 часов;

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 33.011 Повар – 54 часа в шестом семестре.
- на базе основного общего образования:

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

2.2 Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ПО (практический опыт)	Показатели результата
1	2	3	4
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	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
Организация и ведение процессов	ПК 1.3. Проводить приготовление и	Выполнения подготовки ручным и	Осуществляет подготовку полуфабрикатов
1	2	3	4
приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий	разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки 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	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Владения и выбортехникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента</p>	<p>Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов</p>	<p>Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента</p>
<p>1</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>2</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>3</p> <p>Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.</p>	<p>4</p> <p>Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.</p>

потребителей, видов и форм обслуживания			
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 2.4. 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	Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Устраняет недоброкачество продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	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	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
1	2	3	4
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ассортимента	

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.6. 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>Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p>Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>	<p>Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</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</p>	<p>Выполнения выбора в способном приготовлении, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для</p>	<p>Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей</p>
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>4</p>
<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>		<p>приготовления пищи</p>	

потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима	Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с	Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента,	Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации
1	2	3	4
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	творческого оформления и подготовки к реализации	

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.5. 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления,	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление	Применения творческого оформления и	Применяет творческое оформление и приготовление холодных
1	2	3	4
оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного	блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	форм обслуживания		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.7. 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	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	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	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
1	2	3	4
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного	Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента

холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента
1	2	3	4
Организация и ведение процессов приготовления,	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку	Применения творческого оформления и	Применяет творческое оформление и приготовление горячих

оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	напитков сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	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	Выполнения выбора в способном приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуска авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
1	2	3	4
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			

<p>Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>
<p>Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</p>
<p>Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>

видов и форм обслуживания			
1	2	3	4
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, 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	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовления авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания	Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания и давать их оценку
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания	Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственности.
Организация и контроль текущей	ПК.6.3.Организовывать работу трудового	Распределение заданий между	Распределять работу между членами бригады и

деятельности подчиненного персонала	коллектива.	работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности	ставить задачи подчиненным Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения	Контроль выполнения сотрудниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации	Проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания Владеть навыками делового общения, проведения собраний в коллективе, с учетом особенностей деятельности организаций питания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Оценка результатов работы бригады поваров за отчетный период Представление отчета о результатах работы бригады поваров за отчетный период	Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады поваров от плана.
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности,
1	2	3	4
	полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок	охраны труда. Подготавливаем продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий	Применяет оформление и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное	Применения подготовки к приготовлению	Применяет оформление и приготовления бульонов, супов, отваров

	хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	бульонов, супов, отваров	
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применения технологии приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента	Соблюдает технологию приготовления горячих соусов
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления горячих блюд и гарниров	Применяет различные методы приготовления и оформления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок	Применяет различные методы приготовления и оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления холодных блюд	Применяет различные методы приготовления и оформления холодных блюд разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление	Применения творческого оформления и	Применяет различные методы приготовления и оформления сладких
1	2	3	4
	и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	приготовления сладких блюд, десертов, напитков	блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Применяет различные методы приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку	Применения творческого оформления и	Применяет различные методы приготовления и оформления мучных

	к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	приготовления мучных кондитерских изделий	кондитерских изделий разнообразного ассортимента
--	--	---	--

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72
	МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала 2. Ознакомление с предприятием общественного питания	
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Организация рабочего места 2. Оформление заявки на продукты 3. Оформление заявки на расходные материалы	
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	1. Проверка продуктов органолептическим способом на качество товара	
4	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря 3. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов	18
5	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	1. Организация рабочего места 2. Работа с весоизмерительным оборудованием	
6	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	1. Организация рабочего места 2. Нарезка и формовка традиционных видов овощей 3. Приготовление полуфабрикатов	

1	2	3	4
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
1	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.	1. Организация рабочего места. 2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 3. соблюдение санитарно-гигиенических норм во время работы.	
2	Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	1. Организация рабочего места 2. Использование различных технологий приготовления и оформления сложных блюд 3. Выбор производственного инвентаря	
3	Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос	1. Организация рабочего места 2. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	
4	Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение температурного режима и сроки хранения	54
5	Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 3. Хранение полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий.	
6	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	1. Организация рабочего места 2. Охлаждение и заморозка 2. Соблюдение температурного режима и сроки хранения	
7	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	1. Организация рабочего места. 2. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов 3. Соблюдение сроков хранения	
8	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для	1. Организация рабочего места. 2. Выбор упаковочного инвентаря для полуфабрикатов блюд на вынос	

1	2	3	4
	транспортирования		
9	Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 3. Соблюдение санитарных норм 	
10	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Разработка рецептур блюд с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов 	
11	Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет стоимости полуфабриката и блюд, кулинарных изделий 	
12	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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов 3. Выбор полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 	
13	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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Использование современных методов приготовления пищи 	
14	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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правила техники безопасности с оборудованием при мытье посуды, инвентарем при мытье вручную 	
15	Промежуточный контроль по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение практической работы и тестового задания. 	

1	2	3	4
	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			216
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	2. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Оформление заявки на продукты 3. Оформление заявки на расходные материалы	
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	1. Проверка продуктов органолептическим способом на качество товара	
4	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря 3. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов	36
5	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	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. работа с весоизмерительным оборудованием	
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.	1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи 3. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02 Процессы приготовления, и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			180

1	2	3	4
1	Приготовление, оформление горячих 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи 3. Подготовка продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 4. Оценка качества готовых блюд 5. Правила подачи 	
2	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд 4. Правила подачи 	
3	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места 2. Оценка качества готовых блюд 3. Правила подачи 	
4	Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Хранение горячих блюд, кулинарных изделий с учетом температурного режима 	
5	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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Использование современных методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 4. Правила подачи. 	
6	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Охлаждение и заморозка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов 	
7	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок 	
8	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. 2. Выбор упаковочного инвентаря для горячих блюд, кулинарных изделий и закусок на вынос 4. Правила подачи. 	

1	2	3	4
	вынос и для транспортирования		
9	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Организация рабочего места. 2. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции	
10	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	1. Организация рабочего места 2. Разработка рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции	
11	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Составление калькуляционных карт	
12	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)	1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов 3. Выбор полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	
13	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	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Использование современных методов приготовления пищи	
14	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	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правила техники безопасности с оборудованием при мытье посуды, инвентарем при мытье вручную	
15	Промежуточный контроль по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	1. Выполнение практической работы и тестового задания	

1	2	3	4
	обслуживания		
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			72
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6
1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Оформление заявки на продукты 3. Оформление заявки на расходные материалы	1
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	1. Проверка продуктов органолептическим способом на качество товара	1
4	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря 3. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов	1
5	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	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. работа с весоизмерительным оборудованием	1
6	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	1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи 3. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			66

1	2	3	4
1	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	1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи 3. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 4. Оценка качества готовых блюд 5. Правила подачи	6
2	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд 4. Правила подачи	4
3	Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос	1. Организация рабочего места 2. Оценка качества готовых блюд 3. Правила подачи	4
4	Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче	1. Организация рабочего места. 2. Хранение холодных блюд, кулинарных изделий с учетом температурного режима	2
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	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Использование современных методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 4. Правила подачи.	6
6	Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	1. Организация рабочего места. 2. Охлаждение и заморозка холодных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов	2
7	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	1. Организация рабочего места. 2. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
8	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная	1. Организация рабочего места. 2. Выбор упаковочного инвентаря для холодных блюд, кулинарных	2

1	2	3	4
	упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования	изделий и закусок на вынос 4. Правила подачи.	
9	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Организация рабочего места. 2. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции	6
10	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	1. Организация рабочего места 2. Разработка рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции	6
11	Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Составление калькуляционных карт	6
12	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)	1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов 3. Выбор полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	6
13	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	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Использование современных методов приготовления пищи	6
14	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	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правила техники безопасности с оборудованием при мытье посуды, инвентарем при мытье вручную	2
15	Промежуточный контроль по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	1. Выполнение практической работы и тестового задания	6

1	2	3	4
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
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 форм обслуживания			144
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			36
1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Оформление заявки на продукты 3. Оформление заявки на расходные материалы	6
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	1. Проверка продуктов органолептическим способом на качество товара	6
4	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря 3. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов	6
5	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	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. работа с весоизмерительным оборудованием	6
6	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	1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи 3. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			108

1	2	3	4
1	Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи 3. Подготовка продуктов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 4. Оценка качества готовых блюд 5. Правила подачи	12
2	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд 4. Правила подачи	6
3	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос	1. Организация рабочего места 2. Оценка качества готовых блюд 3. Правила подачи	6
4	Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче	1. Организация рабочего места. 2. Хранение холодных и горячих десертов, напитков с учетом температурного режима	6
5	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	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Использование современных методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков 4. Правила подачи.	8
6	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	1. Организация рабочего места. 2. Охлаждение и заморозка холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов	6
7	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	1. Организация рабочего места. 2. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
8	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование	1. Организация рабочего места. 2. Выбор упаковочного инвентаря	4

1	2	3	4
	(комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования	для холодных и горячих десертов, напитков на вынос 4. Правила подачи	
9	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Организация рабочего места. 2. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции	12
10	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	1. Организация рабочего места 2. Разработка рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции	12
11	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков	1. Составление калькуляционных карт	12
12	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)	1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов 3. Выбор полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	4
13	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	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Использование современных методов приготовления пищи	4
14	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.	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правила техники безопасности с оборудованием при мытье посуды, инвентарем при мытье вручную	4
15	Промежуточный контроль по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных	1. Выполнение практической работы и тестового задания	6

1	2	3	4
	и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания		
ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			72
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			18
1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	1. Организация рабочего места 2. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним 3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Организация рабочего места. 2. Оформление заявки на продукты 3. Оформление заявки на расходные материалы	3
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	1. Проверка продуктов органолептическим способом на качество товара	3
4	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря 3. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов	3
5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. работа с весоизмерительным	3
1	2	3	4
	закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок	оборудованием	
6	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,	1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи 3. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3

	особенностей заказа.		
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			54
1	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	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 3. Использование авторских, брендовых (фирменных) региональных методов приготовления	6
2	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	1. Организация рабочего места. 2. Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием, инвентарем	3
3	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос	1. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3
4	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	1. Организация рабочего места. 2. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3
5	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка сырья. 3. Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
6	Охлаждение и замораживание	1. Организация рабочего места.	3
1	2	3	4
	некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	2. Выбор оборудования для охлаждения и замораживания некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
7	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	1. Организация рабочего места. 2. Соблюдение температурного режима при хранении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3
8	Выбор контейнеров, упаковочных	1. Организация рабочего места.	3

	материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	2. Выбор упаковочного инвентаря для готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос	
9	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Организация рабочего места. 2. Составление калькуляционных карт	3
10	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 практики в условиях организации питания)	1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов 3. Выбор хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос	3
11	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	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Использование современных методов приготовления пищи	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	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правила техники безопасности с оборудованием при мытье посуды, инвентарем при мытье вручную	3
13	Промежуточный контроль по организации и ведению процесса	Промежуточный контроль по организации и ведению процесса	6
1	2	3	4
	приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПМ. 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»-36 часов;			36
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного			36

персонала			
1	Организация и обслуживание рабочих мест в структурном подразделении организации общественного питания.	1.Изучение нормативно-правовых актов Российской Федерации. 2. Соблюдение охраны здоровья, санитарии и гигиены, безопасности пищевых продуктов, условий их хранения	2
2	Проведение маркетинговых исследований предприятий.	1.Использование основ менеджмента и маркетинга, управления персоналом на организации питания 2 Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов.	4
3	Ведение табеля учета рабочего времени работников; Нормирование труда.	1.Изучение нормативно-правовых актов. 2. Соблюдение охраны здоровья, санитарии и гигиены, техники безопасности	6
4	Разработка организационно-технологических карт.	1.Разработка производственных регламентов и инструкций по процессам основного производства организации питания.	6
5	Расчет заработной платы; Расчет надбавок за совмещение работ, при двухсменной работе и за стаж работы работникам структурного подразделения и т.д..	1.Изучение нормативно-правовых актов Российской Федерации. 2.Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов	6
6	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации;	1. Организация рабочего места. 2.Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов	2
7	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Использование современных методов приготовления пищи	6
8	Анализ производственных ситуаций.	1.Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады поваров от плана организации работы бригады поваров Использовать информационные технологии для ведения	2

		делопроизводства и выполнения регламентов	
9	Промежуточный контроль по организации и ведению процесса	Промежуточный контроль по организации и ведению процесса	2
ПМ 07 Выполнение работ по профессии 33.011 Повар			54
МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии «Повар»			54
1	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	1. Организация рабочего места 2. Проверка органолептическим способом годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ 3. Проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья 4. Проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой	2
2	Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	1. Организация рабочего места 2. Обработка сырья различными способами 3. Соблюдение санитарных норм, технике безопасности при работе	2
3	Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение санитарных норм при размораживании потрошеной и непотрошеной рыбы 3. Использование различных методов обработки рыбы с костным скелетом	2
4	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение санитарных норм при размораживании и обработке мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов из домашней птицы, кролика	6
1	2	3	4
5	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре),	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из	2

	тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	рыбы с костным скелетом, целой тушки с головой, целой без головы 3. Использование различных современных технологий приготовления полуфабрикатов из рыбы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы)	
6	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	2
7	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке	1. Организация рабочего места 2. Использование различных методов заправки тушек домашней птицы, дичи	2
8	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение санитарных норм при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2
9	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение санитарных норм при приготовлении полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без	2
10	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления пищи 3. Использование различных технологий приготовления и оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2
11	Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос	1. Оценка качества готовых блюд 2. Выбор упаковочного инвентаря на вынос готовых блюд	1
12	Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на	1. Организация рабочего места 2. Выбор необходимого оборудования с соблюдением	1
1	2	3	4
	раздаче	температурного режима для хранения готовых блюд	
13	Использование различных технологий приготовления	1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования	2

	бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы	для приготовления пищи 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок	
14	Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи	1. Организация рабочего места 2. Применение различных методов определения готовности блюд, доведение до вкуса	2
15	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	1. Организация рабочего места 2. Проверка поступивших продуктов по документам	1
16	Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря и необходимого сырья 3. Использование современных методов приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2
17	Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче	1. Соблюдение температурного режима при хранении холодных и горячих десертов, напитков на раздаче	1
18	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	1. Соблюдение температурного режима при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного	1
19	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Составление ассортимента холодных и горячих десертов, напитков	2
20	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков	1. Составление калькуляционных карт	2
21	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для	1
1	2	3	4
	материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны	приготовления пищи. 3. Использование современных методов приготовления пищи	

	труда), стандартами чистоты		
22	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	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правила техники безопасности с оборудованием при мытье посуды, инвентарем при мытье вручную	1
23	Демонстрационный экзамен	1. Выполнение практической работы и тестового задания	12
	ИТОГО:		666

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессиональной образовательной организации и наставниками базового предприятия.

Учебно-производственные мастерские:

1. Учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); (столовая № 137, УПК)

Рабочее место мастера производственного обучения /преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Универсальный привод;
- Микроволновая печь;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф холодильный;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;

- Слайсер;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Кофемолка;
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Машина посудомоечная;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

2. Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Тестораскаточная машина
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Фритюрница
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

3. Учебный пекарный цех по приготовлению хлебобулочных и мучных изделий

Рабочее место мастера производственного обучения/ преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Ротационная печь
- Микроволновая печь
- Фритюрница
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Овоскоп
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;

- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы

- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Сифон
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
 Пароконвектомат;
 Конвекционная печь или жар;
 Микроволновая печь;
 Расстоечный шкаф;
 Плита электрическая;
 Фритюрница;
 Электрогриль (жарочная поверхность);
 Шкаф холодильный;
 Шкаф морозильный;
 Шкаф шоковой заморозки;
 Льдогенератор;
 Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
 Тестораскаточная машина;
 Планетарный миксер;
 Диспенсер для подогрева тарелок;
 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
 Мясорубка;
 Овощерезка;
 Процессор кухонный;
 Слайсер;
 Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
 Миксер для коктейлей;
 Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
 Машина для вакуумной упаковки;
 Кофемашина с капучинатором;
 Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
 Кофемолка;

Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со шупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

4.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:
- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;

- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

4.3. Информационное обеспечение

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа.

Основные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с..
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 4: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 128 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник.- 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2011 .- 400 с.
3. Шестакова Т.И. Кондитер - профессионал: учебное пособие.- 4-е изд.- М.: Дашков и К, 2009.- 400 с.
4. Бутейкис Н.Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- 7-е изд., перер. и доп. - М.: Академия, 2008.- 304 с.
5. Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учеб. пособие В. В. Усов. - М.: Академия, 2008. - 416 с.
6. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 272 с.
7. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник.-6-е изд., стер.- М.: Академия, 2007.- 304 с.
8. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 240 с.
9. Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с.
10. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления кондитерских изделий : учебник.- М. : Академия, 2001.- 320 с.
11. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании : справочное пособие. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 320 с.
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 321 с.
13. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2008.- 368 с.
14. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.

Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. ЭБС "Юрайт"<https://biblio-online.ru/>

Периодические издания:

1. //Питание и общество - профессиональный кулинарный журнал. научно - производственное издание
2. // Кондитерское производство - научно-профессиональный журнал
3. //Школа гастронома - профессиональный журнал для поваров и кондитеров (рецепты)
4. //Кулинарный практикум - научно-популярный журнал для кулинаров.
5. // Школа кулинара - научно-популярный журнал для кулинаров.
6. // Будь здоров - научный журнал

7. //Физкультура в школе -научно-популярный журнал
8. //Охрана труда и пожарная безопасность - научно-популярный журнал
9. //ОБЖ - научно-популярный журнал
10. //Вестник образования – научно-методический журнал
11. // Методист – научно – методический журнал
12. //Наука и жизнь – научно- популярный журнал
- 13.//Среднее специальное образование – методический журнал

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является дифференцированный зачет, в ходе которого выставляется оценка, которая выставляется экзаменационной комиссией от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от базового предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд	

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов	
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
ПК 2.2. Осуществлять	Использует творческое	
1	2	3
приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление и оформление супов сложного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Соблюдает температурный режим хранения 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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	

рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять	Соблюдает нормы составления	
1	2	3
разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
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	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять	Применяет творческое	

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	приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного	
1	2	3
мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента	
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	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента	

потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом	Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента		
1	2	3	
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
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	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков		
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских 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	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.	
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	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента		
1	2		3

форм обслуживания		
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок	
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента	
ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое	Применяет творческое приготовление и оформление	
1	2	3

оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии; - решает задачи профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- организует собственную деятельность; - оценивает эффективность и качество выполнения работ.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы; - оценивает риски при принятии решений.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-использует разные программы при работе на компьютерах	
1	2	3

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность 	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> - применяет источники иностранной литературы 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> - стремится планировать профессиональную деятельность 	

6. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

6.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

6.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

6.3 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится на базовых предприятиях (ООО «Восторг»; ресторан «Пушкинский»; Ресторан «Майбеер»; кафе Пиццерия «Эль Густо»; кафе «Милано» столовая педагогического института; Санаторий-профилакторий «Вита») на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией (далее - ПОО) и базовым предприятием (далее - БП).

Время проведения производственной практики:

- на базе среднего общего образования:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 144 часа;

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания – 144 часа;

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 – 144 часа;

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 – 108 часов;

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа;

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 36 часов.

ПМ 07. Выполнение работ по профессии 33.011 Повар-72

7. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

7.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ПО (практический опыт)	Показатели результата
1	2	3	4
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	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки 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	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Владения и выбортехникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента</p>	<p>Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов</p>	<p>Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.</p>	<p>Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.</p>

видов и форм обслуживания			
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 2.4. 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	Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	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	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	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	Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
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 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнения выбора в способном приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
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	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		стандартами чистоты.	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима	Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации	Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.5. 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса,	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	домашней птицы, дичи разнообразного	ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	региональных	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	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	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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>Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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>Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</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>Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента</p>

видов 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 форм обслуживания	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения выбора в способном приготовлении, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	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	Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	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	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с	Подготовки рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовки сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. подготавливаем продукты для приготовления
	инструкциями и регламентами		кулинарных блюд, закусок
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий	Применяет оформление и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применения подготовки к приготовлению бульонов, супов, отваров	Применяет оформление и приготовления бульонов, супов, отваров
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное	Применения технологии приготовления	Соблюдает технологию приготовления горячих соусов

	хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	горячих соусов разнообразного ассортимента	
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления горячих блюд и гарниров	Применяет различные методы приготовления и оформления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок	Применяет различные методы приготовления и оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления холодных блюд	Применяет различные методы приготовления и оформления холодных блюд разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков	Применения творческого оформления и приготовления сладких блюд, десертов, напитков	Применяет различные методы приготовления и оформления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	разнообразного ассортимента		
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Применяет различные методы приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления мучных кондитерских изделий	Применяет различные методы приготовления и оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

8. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Объём времени (в часах)
1	2	3	4
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			144
1	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	1. Ознакомление с предприятием общественного питания 2. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала	16
2	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	1. Организация рабочего места 2. Оформление накладной по заявке продуктов 3. Оформление заявок на материалы	16
3	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1. Организация рабочего места. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления	12
4	Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	1. Организация рабочего места 2. Обработка различными методами овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи	16
5	Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.	1. Организация рабочего места 2. Нарезка и формовка традиционных видов сырья 3. Приготовление полуфабрикатов	16
6	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов 3. Выбор упаковочного инвентаря для отпуска на вынос	16
7	Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного оборудования для хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	12
8	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания	1. Организация рабочего места 2. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических	16

1	2	3	4
	(соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	требований	
9	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление полуфабрикатов 3. Помощь потребителям при выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12
10	Демонстрационный экзамен	1. Выполнение практической работы	12
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания			144
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	9. Организация рабочего места. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления	12
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд	12
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	1. Организация рабочего места. 2. Проверка качества продуктов 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд 4. Хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания	12
4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для	18

1	2	3	4
	соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
5	Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	18
6	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	18
7	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения (охлаждение и заморозка готовой продукции)	18
8	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	1. Организация рабочего места 2. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований	12
9	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с	1. Организация рабочего места 2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 3. Помощь потребителям при выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	12

1	2	3	4
	раздачи, на вынос		
10	Демонстрационный экзамен	1. Выполнение практической работы.	12
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			144
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	1. Организация рабочего места. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления	16
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд	16
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	1. Организация рабочего места. 2. Проверка качества продуктов 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд 4. Хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания	16
4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	16
5	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Творческое оформление супов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	16

1	2	3	4
	соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
6	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	16
7	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения (охлаждение и заморозка готовой продукции)	16
8	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	1. Организация рабочего места 2. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований	8
9	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	1. Организация рабочего места 2. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 3. Помощь потребителям при выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	12
10	Демонстрационный экзамен	1. Выполнение практической работы	12
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			108
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными	10. Организация рабочего места. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе	10

1	2	3	4
	заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	приготовления	
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд	10
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	1. Организация рабочего места. 2. Проверка качества продуктов 3. Подготовка продуктов для приготовления блюд 4. Хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания	12
4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	12
5	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление холодных и горячих блюд, десертов, напитков 4. Творческое оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	12
6	Организация хранения готовых	1. Организация рабочего места	12

1	2	3	4
	холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	
7	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения (охлаждение и заморозка готовой продукции)	12
8	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	1. Организация рабочего места 2. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований	8
9	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	1. Организация рабочего места 2. Приготовление холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента 3. Помощь потребителям при выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	8
10	Демонстрационный экзамен	1. Выполнение практической работы	12
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			72
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	1. Организация рабочего места. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления	6
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для	6

1	2	3	4
	соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	приготовления блюд	
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	1. Организация рабочего места. 2. Проверка качества продуктов 3. Подготовка продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания	12
4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
5	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря 3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
6	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	1. Организация рабочего места 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
7	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и оборудования для хранения (охлаждение и заморозка готовой продукции)	6

1	2	3	4
	готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	1. Организация рабочего места 2. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований	6
9	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	1. Организация рабочего места 2. Приготовление холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента 3. Помощь потребителям при выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	6
10	Демонстрационный экзамен	1. Выполнение практической работы	12
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			36
1	Ознакомление с Уставом организации питания	1. Ознакомление с Уставом организации питания	2
2	Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	1. Ознакомление со структурой предприятия	2
3	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией	1. Ознакомление с нормативно-технической и технологической документацией	2
	материальной ответственности		
4	Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба	1. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба	2
5	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	1. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей	2
6	Участие в проведении инвентаризации на производстве.	1. Участие в проведении инвентаризации на производстве	2
7	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием,	1. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции 2. Ознакомление с технологическим	2

	посудой, инвентарём.	оборудованием, посудой, инвентарём	
8	Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	1. Ознакомление ведомости учёта движения посуды и приборов	2
9	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	1. Составление и оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию	3
10	Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	1. Участие в разработке новых фирменных блюд	3
11	Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда	1. Составление и оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда	3
12	Разработка различных видов меню.	1. Разработка различных меню	3
13	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	1. Проверка нормативных документов соответствию требованиям	3
14	Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.	1. Участие в работе бракеражной комиссии. 2. Ознакомление и составление плана-меню	2
15	Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	1. Ознакомление и составление калькуляционных карт 2. Определение продажной цены на готовую продукцию.	2
16	Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов	1. Правила отпуска и подачи с блюда	2
17	Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам	1. Подбор гарниров к холодным блюдам и закускам 2. Подбор соусов к холодным блюдам и закускам	3
18	Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	1. Расчет количества порций холодных блюд и закусок 2. Выполнение расчетов взаимозаменяемости продуктов	3
19	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	1. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013. 2. Ознакомление с услугами общественного питания	3
20	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов	1. Ознакомление с источниками поступления сырья 2. Оформление документов по	2

	по движению товаров и сырья.	движению товаров и сырья	
21	Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	1. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству	2
22	Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	1. Ознакомление и участие в заполнении составления дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	3
23	Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.	1. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре	2
24	Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения	1. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.	2
25	Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения	1. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения	2
26	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	1. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера	2
27	Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	1. Участие в принятии управленческих решений 2. Способ принятия управленческих решений в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций	3
28	Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	1. Составление графика работы для персонала	3
	рабочего времени.	учёта рабочего времени	
29	Демонстрационный экзамен	. Выполнение практической работы	
Всего:			720

9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

9.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

9.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

9.3. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками образовательной организации.

10. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для	Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд	

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов	
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,	
гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	макаронных изделий сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного	

реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	водного сырья сложного ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 3.2. Осуществлять приготовление,	Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов,	
непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
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	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест,	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты,	Самооценка, направленная на
оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента	

форм обслуживания		
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента	
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	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся
кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		результатов деятельности.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских 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	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий	

реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок	
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	
ПК 7.6. Осуществлять	Применяет творческое	

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента	
ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	