

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА И БИЗНЕСА»**

344030, Г. Ростов-на-Дону, пр.Шолохова, 128 тел./факс (863) 251-73-18 e-mail: Kulinar@donpac.ru
ИНН/КПП 6167013449/616701001 ОКПО 01493016 ОГРН 1026101415561

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ
(ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)**

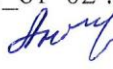
по программе подготовки специалистов среднего звена СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

г. Ростов-на-Дону

2022

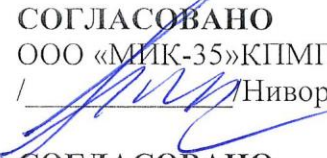
Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол №_10_от 02.06.2022г
Председатель  Е.М.Антонова

Утверждаю:
Зам.директора по УМР
 С.Н.Шаповалова

Рабочая программа производственной практики (практической подготовки обучающихся) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (на базе основного общего образования).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ОДОБРЕНО на заседании педагогического совета
ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного
искусства и бизнеса»
Протокол №_7_ «_29_»_06_2022г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «МИК-35» КИМП ДГТУ
/  Ниворожкин М.Е.

СОГЛАСОВАНО
ИП «Абачараева Н.Л.» кондитерская «Золотой колос»
/  Абачараева Н.Л.

СОГЛАСОВАНО
Гостиница «Эрмитаж»
/  Нечепаета Т.В.

Рецензенты:

1. Ниворожкин М.Е -Директор
ООО «МИК-35» КИМП ДГТУ
2. Абачараева Н.Л.- Директор
кондитерская «Золотой колос»»
3. Нечепаета Т.В.- Директор
Гостиница «Эрмитаж»

Разработчики:

Шумилкина Марина Николаевна – зам.директора по УПР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Дроздова Надежда Васильевна –мастер производственного обучения ГБПОУ
РО «ДонТКИиБ»
Топчей Татьяна Ивановна – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	31
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	35

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (практической подготовки обучающихся) (далее – программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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.

1.2. 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.

1.3 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится на профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией (далее - ОО) и профильной организацией (далее - ПО).

Время проведения производственной практики:

- на базе основного общего образования:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа во 5 семестре;

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 в 5-6 семестре;

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 в 6 семестре;

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 – 72 часа в 7 семестре;

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 – 126 часов в 8 семестре;

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 108 часов в 8 семестре.

ПМ 07 Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар – 144 часа в 3 семестре;

ПМ 08 Выполнение работ по профессиям рабочих: 12901 Кондитер – 144 часа в 4 семестре.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 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	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	изделий сложного ассортимента	реализации 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

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

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 потребителей, видов и форм обслуживания	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.
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	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.

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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	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.

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 3.2. 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	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

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 3.5. 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 птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	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

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

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, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента

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

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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	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.

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 16675 Повар	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	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 кулинарных блюд, закусок
Выполнение работ по профессии 16675 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 16675 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 16675 Повар	ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих	Применения технологии приготовления горячих соусов	Соблюдает технологию приготовления горячих соусов

	соусов разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	
Выполнение работ по профессии 16675Повар	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 16675Повар	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 16675Повар	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 16675Повар	ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления сладких блюд, десертов, напитков	Применяет различные методы приготовления и оформления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК 8.1. Проводить приготовление и подготовку к реализации простые хлебобулочные изделия и хлеба.	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 12901 Кондитер	ПК 8.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации основные мучные кондитерские изделия.	Применения творческого оформления и приготовления мучных кондитерских изделий	Применяет различные методы приготовления и оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

3. 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			72
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	6
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	6
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	6
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	6
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	18
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	6
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	6
8	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания	1. Организация рабочего места 2. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических	6

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	6
10	Квалификационный экзамен	1. Выполнение практической работы	6
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.	1. 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)	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	18
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

	раздачи, на вынос		
10	Квалификационный экзамен	1. Выполнение практической работы.	6
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	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 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	18
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	18
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	12
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	18
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	Квалификационный экзамен	1. Выполнение практической работы	6
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			72
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными	2. Организация рабочего места. 2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе	6
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	6
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	6
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	6
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 холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	6
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)	6
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 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	1
10	Квалификационный экзамен	1. Выполнение практической работы	6
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			126
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	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного	6

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов в	инвентаря и оборудования 3. Подготовка продуктов для	
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	18
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	18
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	12

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	12
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	Квалификационный экзамен	1. Выполнение практической работы	6
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			108
1	Ознакомление с Уставом организации питания	1. Ознакомление с Уставом организации питания	2
2	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания	1. Ознакомление социального развития предприятия 3. Составление бизнес-планов 4. Составление производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания	2
3	Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	1. Ознакомление со структурой предприятия	2
4	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией	1. Ознакомление с нормативно-технической и технологической документацией	2

5	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности	1. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации порядком приёма на работу материально ответственных лиц и з	2
6	Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба	1. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба	2
7	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	1. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей	2
8	Участие в проведении инвентаризации на производстве.	1. Участие в проведении инвентаризации на производстве	2
9	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	1. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции 2. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой, инвентарём	2
10	Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	1. Ознакомление ведомости учёта движения посуды и приборов	2
11	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	1. Составление и оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию	3
12	Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	1. Участие в разработке новых фирменных блюд	3
13	Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда	1. Составление и оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда	3
14	Разработка различных видов меню.	1. Разработка различных меню	3
15	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	1. Проверка нормативных документов соответствию требованиям	3
16	Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	1. Обнаружение дефектов 2. Установление причин возникновения	2
17	Оценка качества готовой продукции.	1. Оценивание качества готовой продукции	2
18	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

19	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
20	Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов	1. Правила отпуска и подачи с блюда	2
21	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
22	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
23	Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	1. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий	2
24	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
25	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	1. Ознакомление с источниками поступления сырья 2. Оформление документов по движению товаров и сырья	2
26	Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.	1. Ознакомление и составление счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного	3
27	Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	1. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству	2
28	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

29	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	1. Ознакомление с производственной программой предприятия	2
30	Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.	1. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре	2
31	Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения	1. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.	2
32	Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения	1. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения	2
33	Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.	1. Ознакомление с основными категориями производственного персонала 1. Ознакомление с организацией планируемого труда	2
34	Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).	1. Ознакомление с требованиями в зависимости от квалификационных разрядов	3
35	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	1. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера	2
36	Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.	1. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда 2. Изучение обязанностей менеджера по подбору и расстановке кадров	3
37	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
38	Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	1. Составление графика работы для персонала	3
39	Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией	1. Ознакомление со штатным расписанием 2. Ознакомление с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления	3

	контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.	табеля	
40	Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	1. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени	3
	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	
41	Квалификационный экзамен		6
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар			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	
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	
ПМ.08 Выполнение работ по профессиям рабочих: 12901 Кондитер			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	
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	
3	Проверка наличия, заказ	1. Организация рабочего места.	

	(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.	2. Проверка качества продуктов 3. Подготовка продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 4. Хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания	
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	
5	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), 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 разнообразного ассортимента 4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
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	
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)	
8	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности,	1. Организация рабочего места 2. Соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований	

	до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
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	
10	Демонстрационный экзамен	1. Выполнение практической работы	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками напрофильных организациях.

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 квалификационного экзамена.

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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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

29
(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.phpshow_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.

3. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)

4. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)

5. э/у Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 173 с. - (Среднее профессиональное образование)

6. э/у Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие /авт-сост. О.В. Пичугина. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 221 с. - (Среднее профессиональное образование)

7. э/у Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 237 с. - (Среднее профессиональное образование)

8. э/у Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 173 с. - (Среднее профессиональное образование)

9. э/у Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие /авт-сост. О.В.

- Пичугина. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 221 с. - (Среднее профессиональное образование)
10. э/у Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 237 с. - (Среднее профессиональное образование)
11. э/у Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 173 с. - (Среднее профессиональное образование)
12. э/у Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 221 с. - (Среднее профессиональное образование)
13. э/у Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 237 с. - (Среднее профессиональное образование)
14. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)
14. э/у Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 141 с. – (Среднее профессиональное образование)
16. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)
17. э/у Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 157 с. – (Среднее профессиональное образование).
18. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)

30

19. э/у Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 157 с. – (Среднее профессиональное образование).
20. э/у Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование).
21. э/у Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д: Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование).
22. э/у Зайцева Т.В. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование).

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 интернетресурсов 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
31
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, 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.

5. 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 аттестационного листа руководителя практики от профильной организации.

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	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,	
1	2	3
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 реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного 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,	
1	2	3
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 категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
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
1	2	3
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 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 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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся
1	2	3
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 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 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	
1	2	
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 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	
ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Подготовки рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовки сырья для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	
ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление основных мучных кондитерских изделий.	Применения подготовки к приготовлению основных мучных кондитерских изделий.	
ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление печенья, пряников, коврижек.	Применения творческого оформления и приготовления печенья, пряников, коврижек.	
ПК 8.4. Осуществлять приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Применения творческого оформления и приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.	
ПК 8.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление отечественных классических тортов и пирожных	Применения творческого оформления и приготовления отечественных классических тортов и пирожных	
ПК 8.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	Применения творческого оформления и приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	

