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 профессии
43.01.09 Повар, кондитер

г. Ростов-на-Дону

2022г

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 профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе среднего 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» КПМП ДГТУ
/_____/Ниворожкин М.Е.

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

СОГЛАСОВАНО
Гостиница «Эрмитаж»
/_____/Нечепаева Т.В.

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

Разработчики:
Шумилкина Марина Николаевна – зам.директора по УПР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Макарова Людмила Алексеевна – мастер производственного обучения ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Топчей Татьяна Ивановна – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**	**3**
2	**РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ**	**6**
3	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**	**11**
4	**УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**	**30**
5	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**	**33**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по подготовке квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности - выполнение работ по профессии Повар, кондитер и соответствующих профессиональных компетенций.

1.2.Цель практики

Комплексное освоение основных видов деятельности (ВД), формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

1.3.Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.
-

1.4.Место практики в структуре ООП

Производственная практика является обязательным разделом ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для профессий СПО	
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует

Для полного освоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами общепрофессионального цикла (ОП).

Производственная практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса на профильных предприятиях – социальных партнеров техникума в соответствии с договорами.

1.5.Формы проведения практики

Производственная практика проводится в форме практических занятий в современных профильных организациях сферы услуг, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

1.6.Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

Базами производственной практики являются профильные предприятия г. Ростова-на-Дону и Ростовской области.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар-кондитер

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячихсоусовразнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разного ассортимента

ПК 5.1Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3Осуществлять изготовление, творческое оформление,подготовку креализаций хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку креализаций мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Организация и руководство практикой

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения о практической подготовке обучающихся осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от техникума, которые назначаются приказом директора и от предприятия, которые назначаются приказом руководителя предприятия.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводят зам.директора по УПР техникума и руководитель практики (мастер п/о) техникума.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»).
- программу производственной практики в печатном и в электроном варианте.
- методические рекомендации по оформлению результатов производственной практики.

По результатам практики руководителями практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом (комплексным) при условии положительного содержания аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета практики в соответствии с заданием на практику.

Дифференцированный зачет(комплексный) по производственной и учебной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на зам.директора по УПР, в обязанности которых входит:

-разработка рабочих программ практик;

-создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;

-методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;

-контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля. Формы аттестации по итогам производственной практики

Формы аттестации по итогам производственной практики

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета (комплексного).

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики, характеристики, отчета.

После производственной практики сдается квалификационный экзамен

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Продолжительность производственной практики:

Недель – 37,5;
Дней – 225;
Часов – 1350.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Коды профессиональных, общих компетенций	**Разделы (этапы) практики**	**Виды производственных работ на практике**	**Формы текущего контроля**	**Объем времени**
	ПМ 01.	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**		**144 час**
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09-11	**Раздел модуля 1.**	**Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**		**6 час**
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09-11	Тема 1.1.	1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них Организация рабочих мест и процессов обработки сырья, приготовления для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами. Подготовка к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционированию(комплектование), упаковка для отпуска на вынос, кулинарных полуфабрикатов. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09-11	**Раздел модуля 2.**	**Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.**		**132 час**

ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09-11	Тема 2.1	2. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов . Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов: простые формы нарезки и сложные формы нарезки.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		3. Фарширование овощей и грибов. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.		6 час
ПК 1.1.-1.3. ОК 01-07, 09-11	Тема 2.2.	4. Обработка и подготовка рыбы Первичная кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		5. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья . Первичная кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, осетровой рыбы. Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования. Обработка нерыбного водного сырья. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.		6 час
ПК 1.1.-1.3. ОК 01-07, 09-11	Тема 2.3	6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы . Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения основным способом, рыба жаренная во фритюре. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час

ПК 1.1.-1.3. ОК 01-07, 09-11		7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы : для тушения и запекания. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.		6 час
		8.Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования.		6 час
		9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы, порционный кусок непластованной рыбы, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования.		6 час
		10. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, биточки, рулет, зразы, фрикадельки. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования.		6 час
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09-11	Тема 2.4	11. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Механическая кулинарная обработка мяса говядины, телятины. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		12. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.Механическая кулинарная обработка мяса баранины, свинины. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования.		6 час

	Тема 2.5	13.Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Приготовление порционных Тема 2.5полуфабрикатов для жаренья.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов*)* из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.		6 час
		14.Приготовление порционных полуфабрикатов для жаренья из мяса говядины, телятины.		6 час
		15.Приготовление порционных полуфабрикатов для жаренья из мяса баранины, свинины.		6 час
		16.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования		6 час
		17.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования		6 час
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09-11		18. Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них: Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09-11	Тема 2.6	19. Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Проверять качество домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Размораживать, обрабатывать домашнюю птицу, дичь, кролика. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Оценивать качество обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению,	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час

		замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.		
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09-11	Тема 2.7	20. Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		21. Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования.		6 час
		22.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования.		6 час
		23.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее (котлеты рубленные, биточки рубленные) котлеты пожарские. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования.		6 час
		Дифференцированный зачет (комплексный)		**6час**
		Итого ПМ.01		**144 час**

Коды профессиональных, общих компетенций	**Разделы (этапы) практики**	**Виды производственных работ на практике**	**Формы текущего контроля**	**Объем времени**

	ПМ. 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**342 часа**
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 1.***	**Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**6час**
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9,10	***Тема 1.1.***	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, своевременная текущая уборка,подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд, кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор посуды для отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Комплектование, упаковка для отпуска на вынос.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	***Раздел модуля 2.***	**Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.**		**48 час**
ПК 2.1, 2.2 ОК 1-7, 9,10	***Тема 2.1.***	*2.* Приготовление бульонов, отваров.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
ПК 2.1,-2.3 ОК 1-7, 9,10	***Тема 2.2.***	Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	
		3. Приготовление щей.		6 час
		4. Приготовление борщей.		6 час
		5. Приготовление рассольников.		6 час
		6. Приготовление солянок.		6 час
ПК 2.1 - 2.4 ОК 1-7, 9,10	***Тема 2.3.***	Приготовление супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.		
		7. Приготовление супов – пюре.		6 час
		8. Приготовление молочных и сладких, диетических, вегетарианских супов.		6 час

ПК 2.1 - 2.4 ОК 1-7, 9,10	***Тема 2.4.***	Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.		
		9. Приготовление холодных супов и супов региональной кухни.		6 час
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	**Раздел модуля 3.**	**Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**		**48 час**
	Тема 3.1.	10.Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сочка. Приготовление соусов на основе концентратов промышленного производства.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	***Тема 3.2.***	*Приготовление соусов на муке* . 11. Приготовление соуса белого основного и его производных.		6 час
		12 . Приготовление соуса красного основного и его производных.		6 час
		13. Приготовление соуса грибного основного и его производных.		6 час
		14 .Приготовление соуса молочного основного и его производных.		6 час
		15. Приготовление соуса сметанного основного и его производных.		6 час
ПК 2.1,2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	***Тема 3.3.***	16 . Приготовление яично-масляных соусов, соусов на сливках. Приготовление яично-масляных соусов.		6 час
	Тема 3.4.	17 . Приготовление сладких соусов, региональных, вегетарианских, диетических соусов.		6 час
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	**Раздел модуля 4.**	**Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента**		**42 час**
	Тема 4.1.	18. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.Отварные блюда (основным способом и на пару).Припущенные блюда	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		19 . Приготовление тушеных, запеченных блюд из овощей.		6 час
		20 . Приготовление жареных (основным, во фритюре, на открытом огне, на гриле) блюд из овощей.		6 час
		21. Приготовление горячих блюд и гарниров из жареных (основным, во фритюре) овощей и грибов.		
		22. Приготовление горячих блюд и гарниров из жареных (на открытом огне, на гриле) овощей и грибов.		
		23. Приготовление блюд и гарниров из бобовых овощей.		6 час
		24 . Приготовление блюд и гарниров из		6 час

		макаронных изделий:		
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6	**Раздел модуля 5.**	**Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.**		**42час**
ОК 1-7, 9,10	***Тема 5.1.***	25 . Приготовлени блюд из яиц.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		26 . Приготовление горячих блюд из творога.		6 час
		27. Приготовление горячих блюд из сыра.		6час
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6	***Тема 5.2.***	*28.* Приготовление блюд из муки. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.		6 час
ОК 1-7, 9,10		29.Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.		6 час
		30.Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.		6 час
		31.Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.		6 час
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7	**Раздел модуля 6.**	**Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**		**54 час**
ОК 1-7, 9,10	***Тема 6.1.***	32 . Приготовление блюд из отварной . припущенной, тушеной рыбы.		6 час
		33 . Приготовление блюд из жаренной рыбы:		6 час
		34 . Приготовление блюд из жаренной рыбы:		6 час
		35.Приготовление блюд из запеченной рыбы.		6час
		36 . Приготовление блюд из запеченной рыбы:		6 час
		37 . Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.		6 час
		38 . Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.		6 час
	Тема 6.2.	*39.* Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.		6 час
		40. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.		6 час
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	**Раздел модуля 7.**	**Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента**		**96час**
ОК 1-7, 9,10	***Тема 7.1.***	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов: 41 . Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов.	Наблюдение и экспертная оценка результа	6 час
		42. Приготовление блюд из жареного мяса и мясных продуктов.		6 час

		43. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса жареного натуральным порционным куском.	тов видов производственных работ	6 час
		44. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса жареного порционным и мелким куском.		6 час
		45. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса жареного порционным и мелким куском.		6 час
		46. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, жареного в панировке.		6 час
		47. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из котлетной массы мяса.		6 час
		48. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из из котлетной массы мяса.		6 час
		49. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из запеченного и тушеного мяса.		6час
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	***Тема 7.2.***	50. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из отварной и припущенной домашней птицы.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		51. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из отварной и припущенной дичи, кролика.		6 час
		52. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из жареной домашней птицы.		
		53. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из жареной домашней птицы		6час
		54. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из жареной дичи, кролика.		6час
		55. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеной и запеченной домашней птицы.		
		56. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеной и запеченной дичи, кролика.		6час
		Дифференцированный зачет(комплексный)		**6 час**
		Итого ПМ.02		**342часа**

Коды профессиональных, общих компетенций	**Разделы (этапы) практики**	**Виды производственных работ на практике**	**Формы текущего контроля**	**Объем времени**
	ПМ. 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**234 ч**
ПК 3.1.-	**Раздел**	**Организация процессов приготовления и**		**6 час**

3.6 ОКОК.01-ОК.10	**модуля 1.**	**подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		
ПК 3.1.-3.3 ОК.01-ОК.10	***Тема 1.1.***	**1.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор посуды для отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Комплектование, упаковка для отпуска на вынос.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
ПК 3.1-3.4 ОК.01-ОК.10	**Раздел модуля 2.**	**Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента**		**222** час
ПК 3.1-3.4 ОК.01-ОК.10	***Тема 2.1.***	Приготовление, подготовка к реализациихолодных соусов, салатных заправок.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	
		2.Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов.		6 час
		3.Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов.		6 час
		4.Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок.		6 час
		5.Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок.		6 час
ПК 3.1.-3.4 ОК.01-ОК.10	***Тема 2.2.***	Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.		
		6 Приготовление салатов из сырых овощей.		6 час
		7. Приготовление салатов из сырых овощей.		6 час
		8.Приготовление салатов из вареных овощей.		6 час
		9.Приготовление салатов из вареных овощей.		6час
		10. Приготовление салатов-коктейлей.		6 час
		11. Приготовление салатов-коктейлей.		6 час
ПК 3.1-3.4 ОК.01-ОК.10	***Тема 2.3.***	Приготовление бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.		
		12. Приготовление открытых простых бутербродов.		6 час
		13.Приготовление открытых сложных бутербродов.		6 час
		14.Приготовление открытых сложных бутербродов.		6 час
		15. Приготовление закусочных бутербродов.		6 час
		16. Приготовление закусочных бутербродов.		6 час
		17.Приготовление горячих бутербродов.		6 час
		18.Приготовление закусочных роллов.		6час

		19.Приготовление гастрономических продуктов порциями.		6час
		20.Приготовление гастрономических продуктов порциями.		6час
		21.Приготовление закусок из овощей и грибов.		6 час
		22. Приготовление закусок из овощей и грибов.		6 час
		23. Приготовление закусок из яиц		
		24.Приготовление закусок из рыбы.		6 час
		25.Приготовление закусок из рыбы.		6 час
		26.Приготовление закусок из мяса.		6 час
		27.Приготовление закусок из мяса.		6 час
		28.Приготовление закусок из птицы.		6 час
ПК 3.1.-3.5 ОК.01-ОК.10	***Тема 2.4.***	Приготовление блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	
		29. Приготовление блюд из рыбы.		6 час
		30.Приготовление блюд из рыбы.		6 час
		31. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.		6 час
		32. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.		6 час
ПК 3.1.-3.5 ОК.01-ОК.10	***Тема 2.5.***	Приготовление холодных блюд из мяса и домашней птицы		
		33. Приготовление холодных блюд из мяса.		6 час
		34. Приготовление холодных блюд из мяса.		6 час
		35. Приготовление холодных блюд из мяса.		6 час
		36. Приготовление блюд из домашней птицы.		6 час
		37.Приготовление блюд из домашней птицы.		6 час
		Дифференцированный зачет (комплексный)		**6 час**
		Итого		**234ч**

Коды профессиональных, общих компетенций	**Разделы (этапы) практики**	**Виды производственных работ на практике**	**Формы текущего контроля**	**Объем времени**
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**		**144час**

		ассортимента		
ПК 4.1.-4.5 ОК.01-ОК.10	**Раздел модуля 1.**	**Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**		**6час**
ПК 4.1-4.2 ОК.01-ОК.10	Тема 1.1.	**1.** Характеристика, организация и техническое оснащение работ по подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6час
ПК 4.1-4.2 ОК.01-ОК.10	**Раздел модуля 2.**	**Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.**		**138час**
ПК 4.1-4.4 ОК.01-ОК.10	Тема 2.1.	**2.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6час
		3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		6 час
		4. Приготовление холодных сладких блюд натуральных фруктов и ягод.		6 час
		5. Приготовление холодных сладких блюд натуральных фруктов и ягод.		6 час
		6. Приготовление киселей.		6 час
		7. Приготовление желе.		6 час
		8. Приготовление желе.		6 час
		9. Приготовление желе.		6 час

		10. Приготовление муссов.		6 час
		11. Приготовление муссов.		6 час
		12. Приготовление самбука.		6 час
		13. Приготовление самбука.		6 час
		14. Приготовление кремов.		6 час
		15. Приготовление кремов.		6 час
		16. Приготовление замороженных десертов.		6 час
		17. Приготовление замороженных десертов.		6 час
		18. Приготовление замороженных десертов.		6 час
		19. Приготовление холодных десертов с сыром и творогом.		6 час
		20. Приготовление холодных десертов с сыром и творогом.		6 час
		21. Приготовление начинок, соусов и глазурей для отдельных горячих десертов.		6 час
		22. Приготовление начинок, соусов и глазурей для отдельных горячих десертов.		6 час
ПК 4.1-4.4 ОК.01-ОК.10	**Тема 2.2**	**23.** Приготовление горячих сладких блюд, десертов.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		24. Приготовление горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира.		6 час
ПК 4.1-4.5 ОК.01-ОК.10	***Раздел модуля 3.***	**Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.**		**30** час
	Тема 3.1	**25.** Приготовление холодных напитков		**6** час
		26. Приготовление холодных напитков		**6** час
	Тема 3.2	**27.** Приготовление горячих напитков.		**6** час
		28. Приготовление горячих напитков.		**6** час
		29. Приготовление горячих напитков.		**6** час
		Дифференцированный зачет (комплексный)		**6 час**
		Итого		**180час**

Коды профессиональных, общих компетенций	**Разделы (этапы) практики**	**Виды производственных работ на практике**	**Формы текущего контроля**	**Объем времени**
	ПМ 05.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**450ч**

ПК 5.1-5.3 ОК.01-ОК.10	***Раздел модуля 1.***	**Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		**6час**
ПК 5.1-5.3 ОК.01-ОК.10	***Тема 1.1.***	**1**.Особенности производства кондитерских изделий. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации хранения сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация кондитерского производства в соответствии с технологическим процессом. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха, посуда, инвентарь, приспособления.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
ПК 5.1-5.2 ОК.01-ОК.10	***Раздел модуля 2.***	**Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		**60 час**
ПК 5.1-5.2 ОК.01-ОК.10	***Тема 2.1.***	**2.**Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
	Тема 2.2.	**3**. Приготовление помады.		6 час
	Тема 2.3.	**4.**Приготовление карамели.		6 час
		5.Приготовление карамели.		6 час
		6.Приготовление желе.		6час
ПК 5.1-5.2 ОК.01-ОК.10	***Тема 2.4.***	***7 .*** Приготовление глазури.		6 час
	Тема 2.5.	**8.** Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.		6 час
		9.Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.		6 час
	Тема 2.6.	**10.** Приготовление сахарной мастики и марципана.		6 час
ПК 5.1-5.2 ОК.01-ОК.10	***Тема 2.7.***	**11.** Приготовление посыпок и крошки. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.		6 час

ПК 5.1-5.3 ОК.01-ОК.10	***Раздел модуля 3.***	**Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**		**66час**
ПК 5.1-5.3 ОК.01-ОК.10	***Тема 3.1.***	**12.**Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		13.Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.		6 час
	Тема 3.2.	**14**.Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Замес теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранение, комплектование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности.		6 час
		15. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.		6 час
		16.Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.		6 час
ПК 5.1-5.3 ОК.01-ОК.10	***Тема 3.3.***	**17.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Замес теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранение, комплектование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности.		6 час
		18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.		6 час
		19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеб из дрожжевого опарного теста.		6 час
ПК 5.1-5.3 ОК.01-ОК.10	***Тема 3.4.***	**20.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеб из дрожжевого сдобного теста. Замес теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранение, комплектование, эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производс	6 час

		безопасности.	твенных работ	
		21. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеб из дрожжевого сдобного теста.		6 час
		22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеб из дрожжевого сдобного теста.		6 час
ПК 5.1-5.4 ОК.01-ОК.10	***Раздел модуля 4.***	**Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**96 час**
ПК 5.1-5.4 ОК.01-ОК.10	***Тема 4.1.***	**23**. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		24. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста.		6 час
		25. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста.		6 час
		26. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста.		6 час
ПК 5.1-5.4 ОК.01-ОК.10	***Тема 4.2.***	**27**.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		28.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста.		6 час

		29.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
		30.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
		31. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
		32.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста.		6 час
		33. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
		34.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
		35. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста.		6 час

		36. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
		37. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
		38. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.10	***Раздел модуля 5.***	**Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента**		**216час**
ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.10	**Тема 5.1.**	**39.**Изготовление и оформление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: Приготовление пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6час
		40. Изготовление и оформление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: Приготовление пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		6час
		41. Изготовление и оформление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: Приготовление пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		6час

ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.10	**Тема 5.2.**	**42.** Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: Приготовление пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		6час
		43 Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: штучные.		6час
ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.10	**Тема 5.3.**	**44.** Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные. Приготовление пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных		6час
		45. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: и штучные.		6час
		46. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы.		6час
ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.10	**Тема 5.4.**	**47.** Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой:Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6час
		48. Изготовление и оформление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: Приготовление пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		6час
		49. Приготовление воздушных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6час

		50. Приготовление воздушных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6час
		51. Приготовление миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6час
		52. Приготовление миндальных пирожных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6час
		53. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки.		6час
		54. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки.		6час
		55. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки.		6 час
ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.10	***Тема 5.5.***	**56.**Изготовление и оформление бисквитных тортов. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. Комплектование в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		57. Изготовление и оформление бисквитных тортов.		6 час
		58.Изготовление и оформление бисквитных тортов.		6 час
		59.Изготовление и оформление бисквитных тортов.		6 час
		60.Изготовление и оформление фигурных тортов.		6 час
		61.Изготовление и оформление тематических		6 час

		тортов.		
		62.Изготовление и оформление бисквитных тортов.		6 час
ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.10	***Тема 5.6.***	**63.**Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. Комплектование в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ	6 час
		64.Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.		6 час
		65.Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.		6 час
	Тема 5.7.	**66.**Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. Комплектование в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
		67.Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.		6 час
ПК 5.1-5.5 ОК.01-ОК.10	***Тема 5.8.***	**68.**Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов .Комплектование в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
		69.Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов.		6 час
		70.Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов.		6 час
		71.Приготовление комбинированных тортов. Комплектование в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
		72.Приготовление комбинированных тортов. Комплектование в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
		73.Приготовление миндальных тортов. Комплектование в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час

		74.Приготовление миндальных тортов. Комплектование в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.		6 час
		Дифференцированный зачет (комплексный)		**6 час**
		Итого		**450час**

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 на профильных 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 или демонстрационного экзамена.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- инструкционно-технологические карты по производственным процессам;

- тестовые задания;

- комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;

- алгоритм выполнения работ пооперационно.

4.3. Информационное обеспечение обучения

1. ТОП-50 Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник.- М:Академия,2018г.
2. ТОП-50 Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник.- М:Академия, 2018 г.
3. ТОП-50 Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник.-М:Академия,2018г.
4. ТОП-50 Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник.- М:Академия,2017 г.
5. ТОП-50 Андонова Н.И. 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: учебник.-М:Академия,2017 г.

6. ТОП-50 Андонова Н.И. 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: Лабораторный практикум.-М:Академия,2017 г.

7. .Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. - М.: Академия, 2014. - 314 с. - 1 экз.

8. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с. - 1 экз.Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. - М.: Академия,2015. -1 экз.

9. Максимов, А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: Академия, 2015. - 1 экз.

10. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. - 1 экз.

11. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М.: Юрайт,2016. - 412 с. - URL: www.biblio-online.ru. - 1 экз.

12. Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. - М.: Академия, 2013. - 1 экз.

13. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2015.-191 с.-1 экз.

14. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. - 1 экз.

15. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова. - М.: Академия, 2016. - 1 экз.

16. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис. - М.: Академия,2016. - 1 экз.

17. - Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с. - 1 экз.

18. Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Академия, 2015. - 1 экз.

19. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Академия, 2015. - 1 экз.

20. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. - М: Академия, 2013. -400 с. - 1 экз.

21. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. - 1 экз.

22. Качурина, Т. А. Кулинария *IT* . А. Качурина. - М.: Академия,2015. - 1 экз.

23. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Академия, 2015. - 1 экз.

24. Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Академия, 2015. -1 экз.

25. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. - М.: Академия, 2015 - 1 экз.

26. Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова. - М.: Академия,2014. -1 экз.

27. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Академия, 2015. - 1 экз.

28. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М.: Академия, 2015. -1 экз.

29. ТОП-50 Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник.-М:Академия, 2018 г.

30. Калинина В.М.Охрана труда в организациях питания: учебник.-М:Академия,2017 г.

31. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В Володина, Т.А. Сопачева. - М.: Академия, 2015- 190 с. - 1 экз.
32. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В, Чубасова. - М.: Академия 2015. - 1 экз.
33. Ермилова С.В. Торты. Пирожные и десерты / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. - М.: Академия, 2015. -1 экз.
34. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник / Т. А. Качурина. - М.: Академия, 2015. - 1 экз.
35. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий / Л. С. Кухнецова, М. Ю. Сиданова. - М, Академия, 2014. - 1 экз.
36. ТОП-50 Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания: Учебник.-М:Академия, 2017 г.
37. ТОП-50 Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания и гигиены: учебник.-М:Академия, 2018 г.
38. ТОП-50 Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:

Дополнительные источники

39. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторно-практические работы И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М.: Академия, 2015. - 1 экз.
40. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.- 1 экз.
41. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г, В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. - 58 с. - 1 экз.
42. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. -Тюмень. - ТОГИРРО,2014. -24 с. - 1 экз.
43. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. - М.: Академия, 2014. - 176 с. - 1 экз.
44. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. - М.: Академия, 2014. - 1 экз.
45. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 3:холодные блюда и закуски. Рыбные и мясные горячие блюда. - М.: Академия, 2014. - 1 экз.
46. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. / В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - М.: Академия, 2014,-1 экз.
47. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: Академия 2015. - 1 экз.
48. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. - М.: Академия, 2014. - 1 экз.
49. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. - М.: Академия. - 2015. – 1 экз.
50. Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. Часть 1/4. 2. - М. Академия,2015. - 1экз.
51. Качурина, Т. А. Контрольные материалы по профессии “Повар” / Т. А. Качурина. - М.: Академия,2014. - 1 экз.
52. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь/Т. А. Качурина. - М.: Академия,2015. - 1экз.
53. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: Академия 2015. -1 экз.

54. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. Ч. 2 / В. П.Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова. - М.: Академия, 2016. - 1 экз.
55. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум / Т. А. Качурина. - М.: Академия,2015. - 1 экз.

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 профильной организации 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 характеристика 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.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Применяет знания инструктажа по технике безопасности,	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при
исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов	систематизации учебного материала. Организовывает рабочее место.	

в соответствии с инструкциями и регламентами		выполнении производственных работ
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Производит подготовку продуктов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Производит подготовку продуктов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты для приготовления пищи.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Готовит бульоны, отвары разнообразного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Готовит и оформляет супы разнообразного ассортимента	

реализации супов разнообразного ассортимента		деятельности.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет непродолжительного хранения супы разнообразного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ выполняемой работы обучающимся. Оценка практической работы.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Готовит и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски мяса, домашней птицы, дичи и кролика	

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Готовит и хранит холодные супы и заправки разнообразного ассортимента	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет салаты разнообразного ассортимента	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков	
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	разнообразного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет холодные напитки разнообразного ассортимента	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков	Готовит и оформляет горячие напитки разнообразного ассортимента	

разнообразного ассортимента		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Производит подготовку продуктов для отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет пирожные и торты разнообразного ассортимента	