

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2023

Программа практической подготовки (учебная практика) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г № 1565 (ред. от 17.12.2020), приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. №885/390 "О практической подготовке обучающихся".

Разработчики: Л.В. Тихонова, преподаватель высшей квалификационной категории


Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 А от 30 мая 2023 г.

Председатель ПЦК


 Л.В.Тихонова

(подпись)

СОГЛАСОВАНО


(должность)


(организация/предприятие)


30 мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы практической подготовки (учебная практика)
2. Результаты освоения программы практической подготовки (учебная практика)
3. Структура и содержание практической подготовки (учебная практика)
4. Условия реализации программы практической подготовки (учебная практика)
5. Контроль и оценка результатов практической подготовки (учебная практика)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Место практической подготовки (учебная практика) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа практической подготовки (учебная практика) является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- выполнение работ по профессии 16675 повар;
- выполнение работ по профессии 16472 пекарь;
- организация технологических процессов по компетенции поварское дело.

1.2. Цели практической подготовки (учебная практика)

Цель практической подготовки (учебная практика): подготовительный этап практического обучения обучающихся для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3. Продолжительность практической подготовки (учебная практика)

13 недель (468 часов).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Результатом освоения программы практической подготовки (учебная практика) является овладение обучающимися видами деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Требования к освоению вида деятельности		
Вид деятельности: 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.	Уметь	Знать
ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты; - <i>специальные приспособления, использовать их согласно инструкции (WS)</i>
ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		
ПК 1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

	<p>полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - <i>улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i> - <i>принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i> - <i>оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS)</i> - <i>оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS)</i> 	
<p>Практический опыт: в разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов. 		
<p>Вид деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецепты, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд,
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>		
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>		

реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
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.	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
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.	- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ - готовить супы сложного ассортимента национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию супов сложного приготовления (ПС); - готовить соусы сложного ассортимента национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию соусов сложного приготовления (ПС); - готовить блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов сложного приготовления (ПС); - готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров из круп,	- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок - соусов сложного ассортимента национальных кухонь (WS)

	<p>бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (ПС);</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить приготовление сложных вегетарианских закусок (ово-лактовегетарианских) (WS); - готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС); - готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС); - готовить горячие блюда сложной технологии из муки национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд сложной технологии из муки (ПС); - готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (ПС); - готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (ПС) 	
<p>Практический опыт: в - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных 		

<p>приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов 		
<p>Вид деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации непищевых отходов; - виды, назначение
<p>ПК3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; 	
<p>ПК3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять 	
<p>ПК3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК3.6 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.</p>		
<p>ПК3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		

	<p>ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p>– расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи (WS);</p> <p>– создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий (WS);</p> <p>– рационально использовать продукты и расходные материалы (WS);</p> <p>– работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) (WS);</p> <p>- использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями (WS)</p>	<p>упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>– виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</p> <p>– принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации (WS);</p> <p>– технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря (WS);</p> <p>– основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания (WS);</p>
--	---	---

Практический опыт: в -разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

-организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

-контроле хранения и расхода продуктов.

Вид деятельности: 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

ПК4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	– обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
ПК4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	– методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
ПК4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
ПК4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	– последовательность выполнения технологических операций;
	– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	– контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку,	– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		– правила утилизации непищевых отходов;
		– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		– виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

	маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	– меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS); – ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия национальных кухонь (WS)
<p>Практический опыт: в разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>		
Вид деятельности: 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		
ПК5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	– оценивать наличие ресурсов;	– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
ПК5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;	– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
ПК5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
ПК5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	– распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	– важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
	– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и	– способы и формы инструктирования

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	технологического оборудования;	персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
ПК5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
ПК5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;	– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	– контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	– весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	– контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
	– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		– правила утилизации отходов;
		– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		– виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

<p>Практический опыт: в: разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>		
Вид деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
ПК6.1 Разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; 	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; - основные перспективы развития отрасли; - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; - классификацию организаций питания; - структуру организации питания;
ПК6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		
ПК6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.		
ПК6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; 	<ul style="list-style-type: none"> - принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
ПК6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и 	<ul style="list-style-type: none"> - правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования персонала; - методы контроля возможных хищений запасов; - основные производственные показатели подразделения

	<p>осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот 	<p>организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила первичного документооборота, учета и отчетности; - формы документов, порядок их заполнения; - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; - правила составления калькуляции стоимости; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; - процедуры и правила инвентаризации запасов
<p>Практический опыт: в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>		
Вид деятельности: Выполнение работ по профессии 16675 Повар		
ПК7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства <p>организации питания;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных
ПК7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		
ПК7.3 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе		
ПК7.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.		

	<ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос; - изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; - производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале; - оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в 	<ul style="list-style-type: none"> изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; - специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий; - способы применения
--	--	--

	<p>соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять контроль выполнения заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	<p>ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none">- способы организации питания, в том числе диетического;- рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
<p>Практический опыт: в - подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none">- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара с учетом требований к безопасности;- упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;		

<ul style="list-style-type: none"> - подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара; - подготовки полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы по заданию повара; - приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - приготовления блюд и гарниров из овощей и бобовых по заданию повара; - приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара; - приготовления блюд из: рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; - приготовления блюд из яиц и творога по заданию повара; - приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; - приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара; - приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков по заданию повара; - приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; - приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара; - приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; - процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинка продукции по заданию повара; - порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - презентации сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и помощи повару в их производстве; - приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара; - упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. - Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, персонала и материальных ресурсов необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий; - контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - нарезки и формовки овощей и фруктов; - приготовления и оформления холодных и горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента; - приготовления и оформления супов, отваров и бульонов; - приготовления и оформления горячих и холодных соусов; - приготовления и оформления блюд из овощей и грибов; - приготовления и оформления блюд из: рыбы, моллюсков и ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; - приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий; - приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; - приготовления и оформления холодных и горячих десертов; - приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; - контроля хранения и расхода продуктов на производстве; - контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; - презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителем 		
Вид деятельности: выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		
ПК8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	– производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного	и федеральное региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
ПК8.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов		

для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	производства к работе;	– рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
ПК8.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;	– требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции,
ПК8.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;	– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
ПК8.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;	– требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;
ПК8.6 Осуществлять разработку рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;	– федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
	– оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;	– требования к качеству, срокам, условиям хранения;
	– замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;	– технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
	– применять различные способы замесов;	– применять приемы смешанной закваски;
	– определять дефекты теста;	– применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
	– оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;	– комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с
	– соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;	
	– технологии выпечки несдобных, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
	– творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;	
	– соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;	
	– составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;	
	– составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;	
	– применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями	

	<p>за готовую хлебобулочную продукцию</p> <ul style="list-style-type: none"> – выпекать ржано-пшеничные хлеба на закваске (ws); – изготавливать сдобные изделия для обслуживания и продажи (ws); – презентовать свои хлебобулочные изделия (ws); – декорировать изделия глазурью, цукатами, орехами, семечками и т.д. (ws); – производить слоеные изделия нужного веса и размера (ws); – изготавливать закваски и заварки (ws); – использовать красители при работе с композициями для арт-класса (ws); - окрашивать композиции для арт-класса разнообразные техники, в том числе аэрографию 	<p>дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; – способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; - специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
<p>Практический опыт: в приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>		
Вид деятельности: организация технологических процессов по компетенции поварское дело		
<p>ПК9.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи</p> <ul style="list-style-type: none"> - отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню - готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам 	<ul style="list-style-type: none"> - сезонные продукты - региональные блюда - правила организации рабочего места повара для приготовления указанного меню - характеристику основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки - ассортимент основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки
<p>ПК9.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составлять тайминг для реализации меню - органолептически оценивать качество продуктов, для сложных 	<ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетания ингредиентов в процессе приготовления сложной

	<p>блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов - готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте - оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд (WS); - применять инновационные методы приготовления (WS); - применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS); - демонстрировать креативность и инновации (WS); - готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS); - комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS). 	<p>холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила соусной композиции горячих и холодных соусов - технологию приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции и десертов - виды технологического оборудования и производственного инвентаря - органолептические способы определения степени готовности и качества блюд - технику оформления и декорирования блюд - возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS); - художественное оформление презентационного изделия (WS); - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия(WS)
ПК9.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК9.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК9.5 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК9.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку		

к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК9.7 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		
ПК9.8 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		
ПК9.9 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		
ПК9.10 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		
ПК9.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК9.12 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК9.13 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК9.14 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК9.15 Осуществлять приготовление, творческое		

оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК9.16 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК9.17 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
ПК9.18 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
ПК9.19 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
ПК9.20 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК9.21 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК9.22 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
- Практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок

<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра - разработки ассортимента сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков - разработки ассортимента сложных горячих и холодных соусов - разработки ассортимента бульонов и горячих и холодных супов - разработки ассортимента сложных десертов, сладких блюд и выпечки - выполнения технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции - выполнения технологического процесса приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий - выполнения технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков - выполнения технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных соусов - выполнения технологического процесса приготовления бульонов и горячих и холодных супов - выполнения технологического процесса приготовления сложных десертов, сладких блюд и выпечки - оформления сложной холодной и горячей кулинарной продукции - оформления сложных гарниров из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра - оформления сложных блюд из мяса, птицы, рыбы - оформления и подачи сложных горячих и холодных соусов - оформления и подачи бульонов и горячих и холодных супов оформления сложных десертов с соусом сложным отделочным полуфабрикатом
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

3.1. Тематический план практической подготовки (учебная практика)

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	Практическая подготовка	
			Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	7	8
ПК 1.1 - 1.4	ПМ01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	72	
ПК 2.1 - 2.8	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	72	
ПК 3.1 - 3.7	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	36	
ПК 4.1 - 4.6	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	36	36	
ПК 5.1 - 5.6	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	72	72	
ПК 6.1 - 6.5	ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	36	36	

ПК 7.1 - 7.8	ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	72	72	
ПК 8.1 - 8.6	ПМ 08. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	36	36	
ПК 9.1 - 9.22	ПМ 09. Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело	36	36	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				
ИТОГО		468	468	

3.2. Содержание практической подготовки (учебная практика)

Наименование тем	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПМ01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72
Тема 1.1 Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией	Виды работ	6
	1 Знакомство с предприятием общественного питания, структурой, производственными цехами, нормативными документами	6
Тема 1.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Виды работ	12
	1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи	6
	2 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки экзотических и редких видов овощей и грибов. Процесс подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них	6
Тема 1.3 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Виды работ	6
	1 Обработка и подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья	6
Тема 1.4 Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Виды работ	12
	1 Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья и дичи	6
	2 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для полуфабрикатов сложного ассортимента. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.	6
Тема 1.5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Виды работ	6
	1 Приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного	6
Тема 1.6	Виды работ	12

Обработка, подготовка мяса диких животных	1	Обработка и подготовка мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд	6
	2	Обработка и подготовка тушек ягнят, молочных поросят для приготовления сложной кулинарной продукции: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка	6
Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Виды работ		6
	1	Применение рецептур п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде	6
Тема 1.8 Обработка и подготовка пернатой дичи	Виды работ		6
	1	Требования к качеству и безопасности при обработке пернатой дичи. Обеспечить безопасность правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Организовать подготовку норм выхода пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Обеспечить контроль сохранности потерь сырья, продуктов при их обработке.	6
Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Виды работ		6
	1	Приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи для сложных блюд. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого			2 недели
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			72
Тема 2.1 Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	6
Тема 2.2 Ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд,	Виды работ		12
	1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6

кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
	2	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
Тема 2.3 Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов сложного ассортимента	Виды работ		6
	1	Анализ требований к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6
Тема 2.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Виды работ		12
	1	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6
	2	Организовать рабочее место для полуфабрикатов. Обеспечить контроль при организации работ в соусном отделении кухни ресторана.	6
Тема 2.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Виды работ		6
	1	Организовать хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	6
Тема 2.6 Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента	Виды работ		12
	1	Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6

	2	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
Тема 2.7 Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	Виды работ		6
	1	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 2.8 Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	Виды работ		12
	1	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6
	2	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого			2 недели
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			36
Тема 3.1 Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией.	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	6
Тема 3.2 Организация рабочего места повара и процессов приготовления, подготовки к	Виды работ		12
	1	- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию.	6

реализации бутербродов, салатов, простых холодных блюд и закусок с использованием различных технологий и требований к безопасности готовой продукции		- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	
	2	- Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы - Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи. - Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
Тема 3.3 Приготовление, оформление, хранение и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Виды работ		12
	1	- Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. -Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. -Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
	2	-Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. -Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. -Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
Тема 3.4 Порционирование(комплектован	Виды работ		6
	1	-Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование	6

ие), сохранение бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок	(комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования - Сохранение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок		
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого		2 недели	36
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			36
Тема 4.1 Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	6
Тема 4.2 Организация рабочего места повара и процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с использованием различных технологий и требований к безопасности готовой продукции	Виды работ		6
	1	- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. -.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6

		- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 4.3 Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	Виды работ		12
	1	<ul style="list-style-type: none"> - Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. - Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 	6
	2	<ul style="list-style-type: none"> - Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. - Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 	6

		<ul style="list-style-type: none"> - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 	
Тема 4. 4 Порционирование (комплектование), сервировка, творческое оформление, хранение холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Виды работ		12
	1	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Использовать правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. 	6
	2	<ul style="list-style-type: none"> - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. -Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования -Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). 	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого		1 неделя	36
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			72
Тема 5.1 Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией.	Виды работ		6
	1	Вводное занятие. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда.	6
Тема 5.2 Организация	Виды работ		12

технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Отделочные полуфабрикаты.	1	-Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. -Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - Ознакомление с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий	6
	2	-Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. - Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. - Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
Тема 5.3 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Виды работ		12
	1	-Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	6
	2	-Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
Тема 5.4 Выбор с учетом способа приготовления, технологического оборудования, производственного инвентаря	Виды работ		12
	1	- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки.	6
	2	-Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	6
Тема 5.5 Организация и хранение сырья в соответствии с требованиями санитарных правил. Методы контроля качества хлебобулочных изделий	Виды работ		12
	1	- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий - Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация и их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
	2	- Изучение методов контроля качества хлебобулочных изделий.	6
Тема 5.6 Характеристика, приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Виды работ		12
	1	- Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	6
	2	- Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре.	6

Тема 5.7 Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	Виды работ		6
	1	- Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого			2 недели
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			72
Тема 6.1 Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	Виды работ		36
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Проанализировать организационно-правовую форму собственности предприятия общественного питания. Проанализировать организацию управления	6
Тема 6.2 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Виды работ		6
	1	Анализ отраслевых нормативных документов Разработка структуры конкретной организации питания Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики) Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики) Анализ должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам Изучение графиков выхода на работу (на базе практики)	12
	2	Разработка должностных обязанностей, графиков, работы и табеля учёта рабочего времени Выполнение контроля и оценки результата выполнения работ исполнителями Разработка плана-меню. Применение различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей	6
Тема 6.3 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	Виды работ		6
	1	Анализ отраслевых нормативных документов Анализ организационно-правовой формы собственности. Составление оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукции	18
	2	Участие в работе бракеражной комиссии. Составление акта проработки. Планирование деятельности (бригады) Выполнение контроля и оценки результата выполнения работ исполнителями.	6

		Определение способов и показателей оценки качества выполняемых работ персонала (бригад)	
	3	Разработка системы мотивации персонала Оценка степени удовлетворенности работой исполнителя Анализ особенностей деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства Оценка качества выполняемых работ членами бригады/команды	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого			36
ВД 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар			72
Тема 7.1 Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией.	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	6
Тема 7.2 Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»	Виды работ		66
	1	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара с учетом требований к безопасности;	6
	2	Упаковка и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	6
	3	- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;	6
	4	- Подготовка полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы по заданию повара;	6
	5	- Приготовление блюд и гарниров из овощей и бобовых по заданию повара; - Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;	6
	6	- Приготовление блюд из: рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;	6
	7	- Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара;	6

		- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;	
		- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;	
	8	- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков по заданию повара;	6
	9	- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;	6
		- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;	
	10	- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;	6
		- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;	
		- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;	
	11	- Порционирование (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;	6
		- Презентация сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и помощи повару в их производстве;	
		- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;	
		- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого		2 недели	72
ВД.08 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь			36
Тема 8.1 Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
Тема 8.2 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	Виды работ		30
	1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6

	2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
	3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
	4	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
	5	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого			1 неделя
ВД 09. Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело			36
Тема 9.1 Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
Тема 9.2 Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок/ горячих закусок, сложных гарниров и блюд	Виды работ		6
	1	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов сложных холодных блюд и закусок/ горячих закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	2	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Тема 9.3 Разработка ассортимента сложных горячих блюд, соусов, бульонов, супов, десертов, сладких блюд и выпечки	Виды работ		6
	1	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков, сложных горячих и холодных соусов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	2	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов бульонов, горячих и холодных супов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

	3	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур десертов, сладких блюд и выпечки, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Тема 9.4 Выполнение технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции, сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий	Виды работ		6
	1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции, сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами	
	2	Осуществлять приготовление полуфабрикатов для сложной холодной и горячей кулинарной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами	
	3	Осуществлять выполнение технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции, сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий	
Тема 9.5 Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд, соусов, бульонов и супов, десертов, сладких блюд и выпечки	Виды работ		6
	1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков, горячих и холодных соусов в соответствии с инструкциями и регламентами	
	2	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных бульонов, горячих и холодных супов, сложных десертов, сладких блюд и выпечки, в соответствии с инструкциями и регламентами	
	3	Осуществлять приготовление полуфабрикатов для сложной холодной и горячей кулинарной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами	
	4	Осуществлять выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков, горячих и холодных соусов	
	5	Осуществлять выполнение технологического процесса приготовления сложных бульонов, горячих и холодных супов, сложных десертов, сладких блюд и выпечки	
Тема 9.6 Оформление и презентация сложной холодной и горячей кулинарной продукции	Виды работ		6
	1	Осуществлять оформление и презентацию сложных холодных и горячих закусок, сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий	
	2	Осуществлять оформление и презентацию сложных блюд из мяса, птицы, рыбы, горячих и холодных соусов	
	3	Осуществлять оформление и презентацию сложных бульонов, горячих и холодных супов	
	4	Осуществлять оформление и презентацию сложных десертов с соусом, выпечки, сложных отделочных полуфабрикатов	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Итого		1 неделя	36
Всего		13 недель	468

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

4.1. Место проведения практической подготовки (учебная практика)

Практическая подготовка (учебная практика) осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Практическая подготовка (учебная практика) может быть организована:

- непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее - образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.2. Требования к документации

- положение об учебной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа практики;
- календарно-тематический план;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы практики (при проведении практики на предприятии);
- график защиты отчетов по практике.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

При организации практической подготовки профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

4.4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.4.1. Печатные издания:

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2015. -III, 8 с.
- 2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2015. -III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2015. -III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2015. - III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. - III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – 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, 2015. - III, 16 с

4.4.2. Дополнительные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 379 с. - (Серия: Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru
- 2.Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - Москва : Академия, 2019 - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru
- 3.Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И.Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2019 -374 с. - URL: e.lanbook.com/boo
- 4.Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: «Академия», 2019. – 432 с.- <http://www.academia-moscow.ru>

4.4.3 Электронные издания (ресурсы):

- 1 Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2019. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru
- 2 Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. -Москва : Дашков и К, 2019 - 496 с. с. - URL:e.lanbook.com/boo
- 3 Сологубова, Т.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО -2-е изд, М: Юрайт 2019-379с. -
<http://www.academia-moscow.ru>

4.5. Требования к руководителям практической подготовки

Руководителем практики от техникума назначается педагогический работник, имеющий высшее образование, соответствующее профилю проводимой практики. Руководитель практики от образовательного учреждения:

- разрабатывает тематику заданий для обучающихся;
- проводит консультации с обучающимися перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения обучающихся в период практики; формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими заданий и сборе материалов к отчету по практике;
- контролирует выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Руководитель практики от организации:

- согласовывает программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- участвует в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвует в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

При организации практической подготовки обучающиеся и работники образовательной организации обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка профильной организации (образовательной организации, в структурном подразделении которой организуется практическая подготовка), требования охраны труда и техники безопасности. Регламентация требований по пожарной безопасности и техники безопасности осуществляется внутренними локальными актами предприятия или организации, являющейся базой практики.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

По результатам практической подготовки (учебная практика) предусмотрен дифференцированный зачет при условии:

- положительного аттестационного листа от руководителя практической подготовки об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практической подготовки (учебная практика);
- полноты и своевременности представления дневника практической подготовки (учебная практика) (с приложениями);
- полноты и своевременности представления отчета по практической подготовке (учебная практика).

