

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»  
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,  
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКА**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


Тюмень 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020 г.), ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре ПООП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: Тихонова Л.В., 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 (Производственная практика (по профилю специальности))
2. Результаты освоения программы практической подготовки (Производственная практика (по профилю специальности))
3. Структура и содержание практической подготовки (Производственная практика (по профилю специальности))
4. Условия реализации программы практической подготовки (Производственная практика (по профилю специальности))
5. Контроль и оценка результатов практической подготовки (Производственная практика (по профилю специальности))

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1 Место практической подготовки (Производственная практика (по профилю специальности)) в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа практической подготовки (Производственная практика (по профилю специальности)) 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 (Производственная практика (по профилю специальности))**

Цель практической подготовки (Производственная практика (по профилю специальности)): формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

## **1.3. Продолжительность практической подготовки (Производственная практика (по профилю специальности))** 21 неделя (756 часов).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ))

Результатом освоения программы практической подготовки (Производственная практика (по профилю специальности)) 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.	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
	- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления	- правила составления заявок на продукты;
		- <i>специальные приспособления, использовать их согласно инструкции (WS)</i>

	<p>полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- <i>улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i></li> <li>- <i>принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i></li> <li>- <i>оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS)</i></li> <li>- <i>оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS)</i></li> </ul>	
<p>Практический опыт: в разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- 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;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>		
<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"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецепты, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд,</li> </ul>
<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"> <li>- проводить приготовление сложных вегетарианских закусок (ово-лактовегетарианских) (WS);</li> <li>- готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС);</li> <li>- готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС);</li> <li>- готовить горячие блюда сложной технологии из муки национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд сложной технологии из муки (ПС);</li> <li>- готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (ПС);</li> <li>- готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (ПС)</li> </ul>	
<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"> <li>- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</li> </ul>		



<p>приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов</li> </ul>		
<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"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>- виды, назначение</li> </ul>
<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"> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> </ul>	
<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"> <li>- 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;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять</li> </ul>	
<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>
<p>Практический опыт: в -разработке ассортимента холодной кулинарной продукции 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, 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>		
<p>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</p>		

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 рецептур 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;	– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
	– контролировать, осуществлять упаковку,	– 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> <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</p>		
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"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>- основные перспективы развития отрасли;</li> <li>- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- классификацию организаций питания;</li> <li>- структуру организации питания;</li> </ul>
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"> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> </ul>
ПК6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>- основные производственные показатели подразделения</li> </ul>

	<p>осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>- организовывать документооборот</li> </ul>	<p>организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>- правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов</li> </ul>
<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"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства</li> </ul> <p>организации питания;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных</li> </ul>
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"> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;</li> <li>- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>изделий;</li> <li>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- правила и технологии расчетов с потребителями;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</li> <li>- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- способы применения</li> </ul>
--	--	--



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

<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;</li> <li>- подготовки полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы по заданию повара;</li> <li>- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;</li> <li>- приготовления блюд и гарниров из овощей и бобовых по заданию повара;</li> <li>- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;</li> <li>- приготовления блюд из: рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</li> <li>- приготовления блюд из яиц и творога по заданию повара;</li> <li>- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</li> <li>- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;</li> <li>- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков по заданию повара;</li> <li>- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</li> <li>- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;</li> <li>- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</li> <li>- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинка продукции по заданию повара;</li> <li>- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</li> <li>- презентации сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и помощи повару в их производстве;</li> <li>- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;</li> <li>- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</li> <li>- Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, персонала и материальных ресурсов необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- нарезки и формовки овощей и фруктов;</li> <li>- приготовления и оформления холодных и горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;</li> <li>- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;</li> <li>- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- приготовления и оформления блюд из: рыбы, моллюсков и ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;</li> <li>- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;</li> <li>- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;</li> <li>- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителем</li> </ul>		
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"> <li>– выпекать ржано-пшеничные хлеба на закваске (ws);</li> <li>– изготавливать сдобные изделия для обслуживания и продажи (ws);</li> <li>– презентовать свои хлебобулочные изделия (ws);</li> <li>– декорировать изделия глазурью, цукатами, орехами, семечками и т.д. (ws);</li> <li>– производить слоеные изделия нужного веса и размера (ws);</li> <li>– изготавливать закваски и заварки (ws);</li> <li>– использовать красители при работе с композициями для арт-класса (ws);</li> <li>- окрашивать композиции для арт-класса разнообразные техники, в том числе аэрографию</li> </ul>	<p>дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;</li> <li>– способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> <li>- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</li> </ul>
<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"> <li>- отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню</li> <li>- готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам</li> <li>- составлять тайминг для реализации меню</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сезонные продукты</li> <li>- региональные блюда</li> <li>- правила организации рабочего места повара для приготовления указанного меню</li> <li>- характеристику основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки</li> <li>- ассортимент основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки</li> </ul>
<p>ПК9.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, для сложных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания ингредиентов в процессе приготовления сложной</li> </ul>

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

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"> <li>- разработки ассортимента сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра</li> <li>- разработки ассортимента сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков</li> <li>- разработки ассортимента сложных горячих и холодных соусов</li> <li>- разработки ассортимента бульонов и горячих и холодных супов</li> <li>- разработки ассортимента сложных десертов, сладких блюд и выпечки</li> <li>- выполнения технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции</li> <li>- выполнения технологического процесса приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий</li> <li>- выполнения технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков</li> <li>- выполнения технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных соусов</li> <li>- выполнения технологического процесса приготовления бульонов и горячих и холодных супов</li> <li>- выполнения технологического процесса приготовления сложных десертов, сладких блюд и выпечки</li> <li>- оформления сложной холодной и горячей кулинарной продукции</li> <li>- оформления сложных гарниров из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра</li> <li>- оформления сложных блюд из мяса, птицы, рыбы</li> <li>- оформления и подачи сложных горячих и холодных соусов</li> <li>- оформления и подачи бульонов и горячих и холодных супов</li> <li>- оформления сложных десертов с соусом сложным отделочным полуфабрикатом</li> </ul>
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



**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**  
**(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ))**

**3.1. Тематический план практической подготовки (Производственная практика (по профилю специальности))**

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	144	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	216	72	144
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	144	36	108
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	108	36	72
ПК 5.1 - 5.6	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	180	72	108

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 6.1 - 6.5	ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>108</b>
ПК 7.1 - 7.8	ВД 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	<b>180</b>	<b>72</b>	<b>108</b>
ПК 8.1 - 8.6	ВД 08. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
ПК 9.1 - 9.22	ВД 09. Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>180</b>
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				
<b>ИТОГО</b>		<b>1404</b>	<b>468</b>	<b>936</b>

### 3.2. Содержание практической подготовки (производственная практика (по профилю специальности))

Наименование тем	Виды работ		Объем часов
1	2		3
<b>ПМ01.</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			<b>72</b>
<b>Тема 1.1</b> Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой, производственными цехами, нормативными документами	6
<b>Тема 1.2</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	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
<b>Тема 1.3</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	1	Обработка и подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья	6
<b>Тема 1.4</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	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
<b>Тема 1.5</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	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,	6

для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		рулета для карпаччо тельного	
<b>Тема 1.6</b> Обработка, подготовка мяса диких животных	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	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
<b>Тема 1.7</b> Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	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
<b>Тема 1.8</b> Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	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
<b>Тема 1.9</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	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
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>			
<b>Итого</b>	<b>2 недели</b>		<b>72</b>
<b>ПМ 02</b> 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			<b>144</b>

<b>Тема 2.1</b> Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	6
<b>Тема 2.2</b> Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	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	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	6
<b>Тема 2.3</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, рабочего места повара в соответствии с стандартами чистоты	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
	2	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
<b>Тема 2.4</b> Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранения, подготовки к реализации супов сложного ассортимента	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	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.	6
	2	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.	
<b>Тема 2.5</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
	2	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6
<b>Тема 2.6</b>	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>

Организация и контроль работ по приготовлению полуфабрикатов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1	Организовать рабочее место для полуфабрикатов.	6
	2	Обеспечить контроль при организации работ в горячем цехе ,при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6
<b>Тема 2.7</b> Организация и хранение оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Виды работ</b>		<b>18</b>
	1	Организовать хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на раздаче.	6
		Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	6
<b>Тема 2.8</b> Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом стандартов чистоты	<b>Виды работ</b>		<b>24</b>
	1	Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6
	3	Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6
	4	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
<b>Тема 2.9</b> Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	6
	2	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

<b>Тема 2.10</b> Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	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.	6
	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
<b>Тема 2.11</b> Выбор, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента и полуфабрикатов	1	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.	12
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>			
<b>Итого</b>			<b>4 недели</b>
			<b>144</b>
<b>ПМ 03.</b> 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			<b>108</b>
<b>Тема 3.1</b> Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией.	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	6
<b>Тема 3.2</b> Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Виды работ</b>		<b>24</b>
	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
	2	- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов	6

	3	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.	6
	4	Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	6
<b>Тема 3.3</b> Различные технологии приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	-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	6
	2	-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.	6
<b>Тема 3.4</b> Оформление и презентация простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	- Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	2	- 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	6
<b>Тема 3.5</b> Подготовка к реализации, оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском	<b>Виды работ</b>		<b>18</b>
	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.	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
	3	-Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
<b>Тема 3.6</b>	<b>Виды работ</b>		<b>30</b>



Порционирование (комплектование), хранение, упаковка холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	-Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6
	2	-Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
	3	-Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
	4	-Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
	5	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования	6
<b>Тема 3.7</b> Контроль качества хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения.	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
		Обеспечить контроль качества хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>			
<b>Итого</b>			<b>3 недели</b>
<b>Итого</b>			<b>108</b>
<b>ПМ 04.</b> 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			<b>72</b>
<b>Тема 4.1</b> Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	6
<b>Тема 4.2</b> Организация процессов приготовления в соответствии с полученными заданиями, стандартами организации питания	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
	2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6

<b>Тема 4.3</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6
	2	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
<b>Тема 4. 4</b> Приготовление, горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	1	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
<b>Тема 4.5</b> Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
	2	Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6
<b>Тема 4.6</b> Подготовка и организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	6
	2	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
<b>Тема 4.7</b> Оценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6
	2	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с	6

		потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>			
<b>Итого</b>	<b>2 недели</b>		<b>72</b>
<b>ПМ 05</b> 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			<b>108</b>
<b>Тема 5.1</b> Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией.	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов. Знакомство с нормативными документами предприятия общественного питания Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда	6
<b>Тема 5.2</b> Организация процесса и техническое оснащение приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства..	6
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.	6
<b>Тема 5.3</b> Ассортимент и способы определения степени готовности и качества тортов и кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Виды работ</b>		<b>18</b>
	1	Ассортимент муссовых тортов, антреме.	6
	2	Ассортимент десертов с соусом, птифур	6
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	6
<b>Тема 5.4</b> Современные технологии приготовления конфет различными способами	<b>Виды работ</b>		<b>18</b>
	1	Современные технологии приготовления конфет погружным способом.	6
	2	Современные технологии приготовления корпусных конфет.	6
	3	Современные технологии приготовления нарезных конфет.	6
<b>Тема 5.5</b> Технология приготовления сложных композиций из шоколада.	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Технология приготовления сложных композиций из шоколада.	6
	2	Способы и правила темперирования шоколада.	6
<b>Тема 5.6</b>	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>

Технология приготовления сложных изделий из карамели.	1	Технология приготовления сложных изделий из карамели.	6
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.	6
<b>Тема 5.7</b>	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
Технология приготовления изделий сложного ассортимента из различных масс	1	Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики	6
	2	Технология приготовления сложных изделий из маршмелоу, пастилажа	6
<b>Тема 5.8</b>	<b>Виды работ</b>		<b>18</b>
Характеристика, организация, техническое оснащение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.	1	Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.	6
	2	Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь.	6
	3	Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него национальных кухонь. Технология приготовления бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста и изделий из него национальных кухонь	6
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>			
<b>Итого</b>			<b>3 недели</b>
<b>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>			<b>108</b>
<b>Тема 6.1</b> Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	1	Анализ особенностей предприятия общественного питания: структурой производственных цехов, нормативными документами. Проанализировать организационно-правовую форму собственности предприятия общественного питания - Определение отраслевых особенностей организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности	6

<b>Тема 6.2</b> Управление текущей деятельностью организации общественного питания	<b>Виды работ</b>		<b>18</b>
	1	<p>Определение поступления продуктов с помощью балансового метода планирования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ современных тенденций в области организации питания для различных категорий потребителей</li> <li>- Анализ классификации организаций питания, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций</li> </ul>	6
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль вида услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования)</li> <li>- Применение требований к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)</li> </ul>	6
	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составление производственной и организационной структуры организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика</li> <li>- Анализ методов осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия</li> <li>- Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб организации питания</li> </ul>	6
<b>Тема 6.3</b> Анализ актуальных направлений, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики	<b>Виды работ</b>		<b>24</b>
	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013)</li> <li>- Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню</li> </ul>	6
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработка видов меню в соответствии с характеристиками. (Сезонность кухни, праздничные и тематические меню)</li> <li>- Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций</li> <li>- Применение требований к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания</li> </ul>	6
	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ критериев применения успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения организаций питания.</li> <li>- Организация презентаций нового меню, новых блюд в меню руководству, гостям. Правила консультирования потребителей с целью оказания</li> </ul>	6

		помощи в выборе блюд в меню - Контроль ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню	
	4	- Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента. - Анализ ресурсного обеспечения организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы) - Анализ материально-технического обеспечения организации питания	6
<b>Тема 6.4</b> Применение современных тенденций в области обеспечения сохранности товарных запасов	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	- Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений - Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства	6
	2	- Использование программного обеспечения управления расходом продуктов и движением готовой продукции - Контроль инвентаризации товарных запасов. Правила проведения инвентаризации. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	6
<b>Тема 6.5</b> Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	<b>Виды работ</b>		<b>24</b>
	1	- Анализ категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. - Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу) - Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе	6
	2	- Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) - Контроль деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности - Организация процесса аттестации работников предприятия. Отбор работников	6
	3	Использование видов, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования - Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления - Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	6

	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль профессиональных стандартов как основа разработки должностных обязанностей персонала (поваров, кондитеров, пекарей) и других категорий работников кухни</li> <li>- Ознакомиться с принципами и видами планирования работы</li> <li>- Оформление табеля учета рабочего времени</li> <li>- Обеспечение контроля нормирования труда в организациях питания. Нормированный и ненормированный рабочий день</li> <li>- Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей</li> </ul>	6
<b>Тема 6.6</b> Расчет основных производственных показателей	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Применение метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания - Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методику расчета и оформление калькуляционной карточки	6
	2	- Анализ производственной мощности. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам - Применение методики расчета основных производственных показателей	6
<b>Тема 6.7</b> Регламент заполнения документов и взаимосвязь подразделений	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	- Регламент заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство - Контроль заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	6
	2	- Регламент заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета - Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб организации питания	6
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>			
<b>Итого</b>		<b>3 недели</b>	<b>108</b>
<b>ВД 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>			<b>108</b>
<b>Тема 7.1</b> Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией.	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	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
<b>Тема 7.2</b> Теоретическое	<b>Виды работ</b>		<b>102</b>

обучение по рабочей профессии «Повар»	1	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, персонала и материальных ресурсов необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	6
	2	Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий, контролю хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	6
	3	Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий	6
	4	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	6
	5	Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	6
	6	Нарезка и формовка овощей и фруктов	6
	7	Приготовление и оформление холодных и горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента	6
	8	Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов	6
	9	Приготовление и оформление горячих и холодных соусов	6
	10	Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов	6
	11	Приготовление и оформление блюд из: рыбы, моллюсков и ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	6
	12	Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий	6
	13	Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	6
	14	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов	6
	15	Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	6
	16	Контроль хранения и расхода продуктов на производстве: - контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	6
	17	Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.	6
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>			
<b>Итого</b>		<b>3 недели</b>	<b>108</b>
<b>ВД.08 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>			<b>36</b>



<b>Тема 8.1</b> Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>
	1	<i>Знакомство с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</i>	6
<b>Тема 8.2</b> Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	<b>Виды работ</b>		<b>30</b>
	1	<i>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.</i>	6
	2	<i>Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</i>	6
	3	<i>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов</i>	6
	4	<i>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.</i>	6
	5	<i>Проведение текущей уборки рабочего места кондитера 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</i>	6
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>			
<b>Итого</b>		<b>1 неделя</b>	<b>36</b>
<b>ВД 09. Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело</b>			<b>180</b>
<b>Тема 9.1</b> Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией	<b>Виды работ</b>		<b>24</b>
	1	Ознакомление с предприятием: -определение типа предприятия общественного питания; перспективы развития предприятия, характера производства, его организации - организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы; - перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети;	6

		-структуры предприятия: состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений	
	2	-Организационная структура управления предприятием питания.	6
	3	-Анализ экономической деятельности предприятия.	6
	4	Анализ нормативной документации. Изучение должностных инструкций и определение степени ответственности подчиненных - Взаимодействие со службами предприятия питания, другими отделами (службами), поставщиками сырья	6
<b>Тема 9.2</b> Анализ производственной программы цеха и ее реализации	<b>Виды работ</b>		<b>24</b>
	1	-Разработка плана-меню с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков	6
	2	Разработка вариантов меню для банкетов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, состава гостей, их количества, наличия продуктов и т.д.	6
	3	-Расчет необходимого количества сырья для выполнения производственной программы.	6
	4	- Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам, пекарям и кондитерам	6
<b>Тема 9.3</b> Анализ эффективности товародвижения в предприятии питания	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	- Осуществление контроля за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	6
	2	- Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные и др.).	6
<b>Тема 9.4</b> Составление отчета о работе производства за день	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	- Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание.	6
	2	- Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению	6
<b>Тема 9.5</b> Разработка предложений по улучшению организации процессов и использованию	<b>Виды работ</b>		<b>24</b>
	1	Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания. - Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Составление	6

прогрессивных форм и технологий обслуживания.		примерного индивидуального плана	
	2	Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания. - Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Составление примерного индивидуального плана	6
	3	- Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности	6
	4	Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов	6
<b>Тема 9.6</b> Анализ сущности, видов и характеристики оценки предмета исследования ВКР	<b>Виды работ</b>		<b>30</b>
	1	Анализ сведений о предприятии питания (кафе, ресторан) о предмете исследования ВКР	6
	2	Анализ нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятия питания согласно предмета исследования ВКР	6
	3	Анализ литературы, освещающей организацию питания и обслуживания в предприятиях общественного питания согласно предмета исследования ВКР	6
	4	Анализ сущности, видов и характеристики оценки предмета исследования ВКР	6
	5	Анализ информационной технологии, применяемой для организации питания и обслуживания в предприятиях общественного питания согласно предмета исследования ВКР	6
<b>Тема 9.7</b> Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело	<b>Виды работ</b>		<b>30</b>
	1	<i>Приготовление, оформление сложных горячих, холодных блюд и закусок: выбор, с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристик; декорирование и современная подача сложных горячих, холодных блюд и закусок.</i>	6
	2	<i>Приготовление, оформление сложных горячих и холодных супов: выбор с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристика; декорирование и современная подача сложных горячих и холодных супов.</i>	6
	3	<i>Приготовление, оформление сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи: подбор соусов; выбор с учетом способа приготовления, инновационного технологического</i>	6

		<i>оборудования и его характеристика; декорирование и современная подача сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи.</i>	
	4	<i>Приготовление, оформление сложных горячих блюд из рыбы и моллюсков: подбор соусов; выбор с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристика; декорирование и современная подача сложных горячих блюд из рыбы и моллюсков.</i>	6
	5	<i>Приготовление, оформление сложных десертов, сладких блюд и выпечки: подбор соусов; выбор с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристик; декорирование и современная подача сложных десертов, сладких блюд и выпечки.</i>	6
<b>Тема 9.8</b> Оформление отчетной документации	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Оформление отчетной документации обучающегося по итогам практики	6
	2	Оформление отчетной документации обучающегося по итогам практики	6
<b>Тема 9.9</b> Анализ отчетной документации	<b>Виды работ</b>		<b>12</b>
	1	Анализ отчетной документации обучающегося по итогам практики	6
	2	Анализ отчетной документации обучающегося по итогам практики	6
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>			
<b>Итого</b>		<b>5 недель</b>	<b>36</b>
<b>Всего</b>		<b>21 неделя</b>	<b>936</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ))**

##### **4.1. Место проведения практической подготовки (производственная практика (по профилю специальности))**

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

Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности) 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 (производственная практика (по профилю специальности)) 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, 2020. - 379 с. - (Серия: Профессиональное образование). - URL: [www.biblio-online.ru](http://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](http://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](http://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](http://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](http://e.lanbook.com/boo)
- 3 Сологубова, Т.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО -2-е изд, М: Юрайт 2020-379с. -  
<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 (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ))**

Практическая подготовка (Производственная практика (по профилю специальности)) в форме дифференцированного зачета при условии:

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