

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)  
Аграрный колледж  
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)**

Паспорт рабочей программы составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден 09.12.2016 № 1565) и учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 29.01.2026, протокол № 2).

Паспорт рабочей программы утвержден на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

<b>Индекс УП/ПП</b>	<b>ПМ (индекс, наименование)</b>	<b>Вид практики (учебная/ производственная)</b>	<b>Тип (этап) практики (при наличии)</b>	<b>Семестр</b>	<b>Объем в часах</b>
УП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	3	72
УП.02.01 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	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	Учебная практика	ознакомительная	3	72

УП.03.01 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	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	Учебная практика	ознакомительная	5	72
УП.04.01 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	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	Учебная практика	ознакомительная	7	72
УП.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	Учебная практика	ознакомительная	6	72

реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
УП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Учебная практика	ознакомительная	8	72
УП.07.01 Освоение профессии рабочего 16675 Повар	ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар	Учебная практика	ознакомительная	4	72
УП.08.01 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	Учебная практика	ознакомительная	5	36
УП.09.01 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	ПМ.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	Учебная практика	ознакомительная	8	72
		<b>Всего УП</b>		9	612
ПП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабриката в для блюд,	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабриката в для блюд,	Производственная практика	технологическая	4	72

кулинарных изделий сложного ассортимента	кулинарных изделий сложного ассортимента				
ПП.02.01 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	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	Производственная практика	технологическая	4	72
ПП.03.01 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	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	Производственная практика	технологическая	5	72
ПП.04.01 Организация и ведение	ПМ.04 Организация и ведение	Производственная практика	технологическая	7	72

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПП.05.01 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	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	технологическая	6	72
ПП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Производственная практика	технологическая	8	72
ПП.07.01 Освоение профессии	ПМ.07 Освоение профессии	Производственная практика	технологическая	4	72

рабочего 16675 Повар	рабочего 16675 Повар				
ПП.08.01 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	Производственна я практика	технологическая	6	72
ПП.09.01 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	ПМ.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	Производственна я практика	технологическая	8	72
		<b>Всего ПП</b>		9	648
		<b>Итого практики</b>		18	1260

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)  
Аграрный колледж  
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден 09.12.2016 № 1565) и учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 29.01.2026, протокол № 2).

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

УП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

УП.02.01 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 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

УП.03.01 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 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

УП.04.01 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 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

УП.05.01 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 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

УП.07.01 Освоение профессии рабочего 16675 Повар ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар

УП.08.01 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции

УП.09.01 Применение цифровых технологий в кондитерском деле ПМ.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле

**СОДЕРЖАНИЕ**

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</u>	<u>11</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....</u>	<u>16</u>
<u>1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП .....</u>	<u>22</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</u>	<u>26</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения учебной практики .....</u>	<u>26</u>
<u>2.2. Структура учебной практики.....</u>	<u>26</u>
<u>2.3. Содержание учебной практики.....</u>	<u>42</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</u>	<u>54</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....</u>	<u>54</u>
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</u>	<u>54</u>
<u>3.3. Общие требования к организации учебной практики .....</u>	<u>55</u>
<u>3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики.....</u>	<u>55</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</u>	<u>56</u>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП):

УП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.02.01 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	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	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
УП.03.01 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	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	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и

холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.05.01 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	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.07.01 Освоение профессии рабочего 16675 Повар	ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар
УП.08.01 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	МДК.08.01 Выполнение работ по профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции
УП.09.01 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	ПМ.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	МДК.09.01 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

<b>ОК/ПК</b>	<b>Наименование ОК/ПК</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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.
ПК 2.8.	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.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 7.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 8.1	Осуществлять контроль на различных стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии государственными стандартами и техническими условиями
ПК 9.1	Цифровые технологии в кондитерском деле
ПК 9.2	Применение цифровых технологий в кондитерском деле

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП по видам деятельности:

ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ВД 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;

ВД 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;

ВД 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;

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

ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; ВД 07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар;

ВД 08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции; ВД 09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле.

## 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
<p>ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов;          выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения;          выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;          выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки;</p> <p><b>Умения:</b>          выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; 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 и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>

	<p>стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
<p>ВД 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</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          выполнение подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;          осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b>          выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	<p>сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать рационального оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, продуктов с учетом требований по безопасности сроков хранения</p>
<p>ВД 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</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>Умения:</b>          выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;          контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;          составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;          оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;          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;</p>

	<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>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;</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>ВД 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</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>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;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-</p>

	<p>гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
<p>ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие ресурсов;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>

<p>ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала;</p> <p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p> <p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p>
---	---

ВД 07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар	<p><b>Практический опыт:</b> работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд, владеть основами фуд-пейринга, работы с ТТК</p> <p><b>Умения:</b> проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> <p>осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню</p>
ВД 08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	<p><b>Практический опыт:</b> работы с продуктами</p> <p><b>Умения:</b> проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выполнять функции cost контролера</p>
ВД 09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	<p><b>Практический опыт:</b> использования специализированного программного обеспечения для подготовки отчетности и ведения учета</p> <p>подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных</p> <p><b>Умения:</b> оформлять заявки, отчеты, разрабатывать рецептуру посредством специализированного программного обеспечения и мобильных устройств</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p>

### 1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП

УП	ПК	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП.08	ПК 8.1 Осуществлять контроль на различных стадиях	работы с продуктами	<b>Тема 1.1.</b> Оценка качества пищевой продукции	36	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в

	<p>производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии государственными стандартами и техническими условиями</p>		<p><b>Тема 1.2.</b> Товарная информация  <b>Тема 1.3.</b> Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов  <b>Тема 1.4.</b> Управление качеством  <b>Тема 1.5</b> Основы стандартизации и сертификации продукции  <b>Тема 2.1.</b> Требования к качеству зерна и продуктов его переработки  <b>Тема 2.2.</b> Требования к качеству кондитерских товаров  <b>Тема 2.3.</b> Требования к качеству вкусовых товаров  <b>Тема 2.4.</b> Требования к качеству вкусовых товаров  <b>Тема 2.5.</b> Требования к качеству молока и молочных товаров  <b>Тема 2.6.</b> Требования к качеству мяса и мясных товаров  <b>Тема 2.7.</b></p>	<p>кондитерском деле и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда</p>
--	---	--	---	---

			<p>Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья</p> <p><b>Тема 2.8.</b></p> <p>Требования к качеству пищевых жиров</p> <p><b>Тема 2.9.</b></p> <p>Требования к качеству яиц и яичных товаров</p>		
УП.09	<p>ПК 9.1</p> <p>Цифровые технологии в кондитерском деле</p> <p>ПК 9.2</p> <p>Применение цифровых технологий в кондитерском деле</p>	<p>использования специализированного программного обеспечения для подготовки отчетности и ведения учета</p> <p>подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных</p>	<p><b>Тема 1.2.</b></p> <p>Цифровые инструменты в кулинарии</p> <p><b>Тема 2.1.</b></p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада с помощью цифровых инструментов</p> <p><b>Тема 2.2.</b></p> <p>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p><b>Тема 2.3.</b></p> <p>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p><b>Тема 2.4.</b></p> <p>Приготовление глазури</p> <p><b>Тема 2.5.</b></p>	72	<p>для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в кондитерском деле и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда</p>

			<p>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p><b>Тема 2.6</b> Приготовление сахарной мастики и марципана</p> <p><b>Тема 2.7.</b> Приготовление посыпок и крошки</p> <p><b>Тема 2.8.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p><b>Тема 2.9.</b> Классификация и ассортимент шоколада</p> <p><b>Тема 2.10</b> Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы</p> <p><b>Тема 2.11.</b> Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента</p> <p><b>Тема 2.12</b> Изготовление и оформление тортов</p>		
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП -108					

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01.01	72	рассредоточено	2/3	дифференцированный зачёт
УП. 02.01	72	рассредоточено	2/3	дифференцированный зачёт
УП. 03.01	72	рассредоточено	3/5	другая форма контроля
УП. 04.01	72	рассредоточено	4/7	другая форма контроля
УП. 05.01	72	рассредоточено	3/6	другая форма контроля
УП. 06.01	72	рассредоточено	4/8	дифференцированный зачёт
УП. 07.01	72	рассредоточено	1/4	другая форма контроля
УП. 08.01	36	рассредоточено	3/5	другая форма контроля
УП. 09.01	72	рассредоточено	4/8	дифференцированный зачёт
Всего УП	612			

### 2.2. Структура учебной практики

ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				72
ПК 1.1 ПК 1.2.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для организации процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
			Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабриката в из них	6

			<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабриката в	6
			<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>	<b>18</b>
ПК 1.3 ПК 1.4.	<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Тема 2.1</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	6
			<b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	6
			<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабриката в из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.5</b> Обработка, подготовка мяса диких животных	6
			<b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабриката в из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12
			<b>Тема 2.7</b>	6

			Обработка и подготовка пернатой дичи	
			<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабриката в из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>54</b>
УП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72
ПК 2.1	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	6
			<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6
			<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6

			<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				<b>24</b>
ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров сложного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного сложного 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	6
			<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	12
			<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	6

		закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>48</b>
УП.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72
ПК 3.1	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для организации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6

			<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
			<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				<b>18</b>
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента  <b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента  <b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	6  12  12

		5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	12
			<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	12
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>54</b>
УП.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей				72
ПК 4.1	<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для организации процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	6
			<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>12</b>

ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	<b>Раздел 2</b> Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Тема 2.1</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	18
			<b>Тема 2.2</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	18
			<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	12
			<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	12
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>60</b>
УП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72
ПК 5.1	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы для организации приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	6
			<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	6

			<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
			<b>Тема 1.4</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				<b>24</b>
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента. 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
			<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	12
			<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	12

			<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	12
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>48</b>
УП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				72
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3	<b>Раздел 1.</b> Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания	6
			<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	24
			<b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	6
			<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	6
			<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала Расчет основных производственн	6
			<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	6

			<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениям и	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				<b>60</b>
ПК 6.4 ПК 6.5	<b>Раздел 2.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6
			<b>Тема 2.2</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>12</b>
УП.07.01 Освоение профессии рабочего 16675 Повар				<b>72</b>
ПК 7.1 ПК 7.2	<b>Раздел 1:</b> Организация технологического процесса обработки сырья	1 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд 2 Овладение приемами приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий 3 Овладение приемами приготовления и отпуска блюд из яиц и творога 4 Овладение приемами приготовления и отпуска блюд из теста 5 Овладение приемами приготовления бульонов, прозрачных и заправочных, молочных супов, ухи	<b>Тема 1.</b> Приготовление блюд из овощей и грибов	3
			<b>Тема 2.</b> Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	6
			<b>Тема 3.</b> Приготовление простых супов и соусов	6
			<b>Тема 4.</b> Приготовление простых блюд из рыбы	6

		6 Овладение приемами приготовления соусов и их производных	<b>Тема 5.</b> Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	6
		7 Овладение приемами приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы	<b>Тема 6.</b> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	3
		8 Овладение приемами приготовления блюд из жареной рыбы	<b>Тема 7.</b> Приготовление сладких блюд и напитков	3
		9 Овладение приемами приготовления блюд из запеченной рыбы	<b>Тема 8.</b> Подготовка кондитерского сырья к производству	3
		10 Овладение приемами приготовления блюд из рыбной котлетной массы	<b>Тема 9.</b> Приготовление полуфабриката в для мучных кондитерских изделий	6
		11 Овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из отварного и припущенного мяса	<b>Тема 10.</b> Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него	6
		12 Овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из мяса, жареного крупными и мелкими кусками	<b>Тема 11.</b> Технологический процесс приготовления без дрожжевого теста и изделий из него	6
		13 Овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из тушеного мяса	<b>Тема 12</b> Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов в для пирожных и тортов	6
		14 Овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из натурально-рубленной массы	<b>Тема 13.</b> Технологический процесс приготовления пирожных	6
		15 Овладение приемами приготовления блюд из котлетной массы		
		16 Овладение приемами запеченных блюд из мяса		
		17 Овладение приемами приготовления блюд из домашней птицы		

		21 Овладение приемами приготовления пирожных и тортов	<b>Тема 14.</b> Технологический процесс приготовления тортов	6
			<b>Тема 15.</b> Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности	3
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				<b>72</b>
<b>УП.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции</b>				<b>36</b>
ПК 8.1	<b>Раздел 1.</b> Основы экспертизы качества пищевой продукции и управление качеством на производстве	1 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной 2 Подбирать упаковку, тару 3 Использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции 4 Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания 5 Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие	<b>Тема 1.1.</b> Оценка качества пищевой продукции	2
			<b>Тема 1.2.</b> Товарная информация	2
			<b>Тема 1.3.</b> Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов	2
			<b>Тема 1.4.</b> Управление качеством	2
			<b>Тема 1.5</b> Основы стандартизации и сертификации продукции	4
			<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>	

ПК 8.1	<b>Раздел 2.</b> Организация проведения экспертизы качества пищевой продукции	1 Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил 2 Контроль соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг 3 Отбор проб и методов оценки качества сырья, готовой продукции и тары 4 Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	<b>Тема 2.1.</b> Требования к качеству зерна и продуктов его переработки	2
			<b>Тема 2.2.</b> Требования к качеству кондитерских товаров	2
			<b>Тема 2.3.</b> Требования к качеству вкусовых товаров	2
			<b>Тема 2.4.</b> Требования к качеству вкусовых товаров	2
			<b>Тема 2.5.</b> Требования к качеству молока и молочных товаров	4
			<b>Тема 2.6.</b> Требования к качеству мяса и мясных товаров	4
			<b>Тема 2.7.</b> Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья	4
			<b>Тема 2.8.</b> Требования к качеству пищевых жиров	2
			<b>Тема 2.9.</b> Требования к качеству яиц и яичных товаров	2
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>			<b>24</b>	
УП.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле			<b>72</b>	

ПК 9.1 ПК 9.2	<b>Раздел 1.</b> Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины	1 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2 Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента. 4 Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	<b>Тема 1.2.</b> Цифровые инструменты в кулинарии	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				<b>6</b>
ПК 9.1 ПК 9.2	<b>Раздел 2.</b> Применение цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности	1 Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для шоколадной продукции простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2 Выбор и применение методов приготовления шоколадной продукции простого ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа 3 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 4 Приготовление, оформление шоколадной продукции простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,	<b>Тема 2.1.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада с помощью цифровых инструментов <b>Тема 2.2.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов <b>Тема 2.3.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов в на их основе <b>Тема 2.4.</b> Приготовление глазури	6  2  2  6

		стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	6
		5 Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования	<b>Тема 2.6</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	6
		6 Творческое оформление и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	<b>Тема 2.7.</b> Приготовление посыпок и крошки	6
		7 Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с учетом их сочетаемости с основным продуктом	<b>Тема 2.8.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6
		8 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	<b>Тема 2.9.</b> Классификация и ассортимент шоколада	6
		9 Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий простого ассортимента	<b>Тема 2.10</b> Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы	6
		10 Приготовление отделочных полуфабрикатов и способы оформления из них с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	<b>Тема 2.11</b> Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента	6
		11 Охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов		
		12 Размораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции		

		11 Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря	<b>Тема 2.12</b> Изготовление и оформление тортов	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>66</b>

### 2.3. Содержание учебной практики

<b>Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Объем, ак.ч.</b>
<b>УП.01. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Кулинарная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, грибов.	6
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Обработка овощного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2

	2. Обработка рыбного и нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
	3. Обработка мясного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
<b>Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	2. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	2
	3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов нерыбного водного сырья	2
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов овощей	2
	2. Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов грибов	2
	3. Приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	2
<b>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов рыбы	2
	2. Приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	4
<b>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Механическая кулинарная обработка редких видов рыбы	2
	2. Приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	2
	3. Обработка нерыбного водного сырья	2
<b>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы	2
	2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья	2
	3. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из ракообразных	2
<b>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Механическая кулинарная обработка мяса диких животных	2
	2. Механическая кулинарная обработка мясопродуктов	2
	3. Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	2
<b>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо	6
	2. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: стейков, рулетов из мраморного мяса	6
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Механическая кулинарная обработка птицы	4

Обработка и подготовка пернатой дичи	2. Механическая кулинарная субпродуктов	2
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты	2
	2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: фаршированные, рулеты из птицы	2
	3. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов)	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>6</b>
<b>УП.02 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</b>		<b>72</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	6
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции	6
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	4
	2. Оформление документов (актов проработки, технологических карт)	2
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	4
	2. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2
<b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление супов-пюре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей.	2
	2. Приготовление супов региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйаш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Варка бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовка вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов	2

	2. Приготовление мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре	2
	3. Приготовление сложных горячих соусов	2
<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов.	6
	2. Приготовление овощного ризотто, гратена из овощей, овощного сое, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жарены	6
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты.	2
	2. Запекание изделий из крупчатых масс (поленты, пудингов)	2
	3. Приготовление лазаньи. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи.	2
<b>Тема 2.5.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром, суфле из яиц, сырного суфле.	2
	2. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом)	2
	3. Приготовление блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури	2
<b>Тема 2.6.</b> <b>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление рыбы отварной и припущенной в бульоне и на пару	2
	2. Приготовление рыбы, жареной, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; рыбы, тушеной в горшочке	2
	3. Приготовление моллюсков и ракообразных	2
<b>Тема 2.7.</b> <b>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ, формования, обвязывания перед тепловой обработкой	2
	2. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясopодуkтов сложного ассортимента	4
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>

Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	1. Приготовление индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком	2
	2. Приготовление кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения,	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
<b>УП.03. 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</b>		72
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
	2. Приготовление холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	2
	3.Виды, назначение посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни	6
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление, оформление, отпуск несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов	6
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление, оформление, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	6
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление рыбы заливной (целиком и порционными кусками); рыбы фаршированной заливной (целиком и порционными кусками)	4

рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2. Приготовление рулетиков из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки	2
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление рулетов с различными фаршами из мяса	2
	2. Приготовление рулетов с различными фаршами из птицы	2
	3. Приготовление паштетов из печени говядины и птицы	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		2
<b>УП.04 ПП 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</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	2
	2. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков	2
	3. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих и холодных напитков	2
<b>Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2
	2. Принцип действия кофеварки эспрессо	4
<b>Раздел 2 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	1. Приготовление, желе, муссов, бланманже	6
	2. Приготовление тирамису, чизкейка, панакоты	6
	3. Приготовление сабайон, крем брюле, клафути, крем карамель	6
<b>Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	1. Приготовление горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса	6
	2. Приготовление блинчики ажурные, панкейки, рулета фило с фруктами	6
	3. Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, фрукты в кляре с карамелью, десертов «с обжигом»	6
<b>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подача морса, смузи фруктового	6
	2. Приготовление безалкогольных коктейлей	6
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	1.Приготовление, творческое оформление и подача кофе черного, с сахаром, с молоком	2
	2.Приготовление, творческое оформление и подача чая с сахаром, с молоком, с лимоном	2
	3.Приготовление, творческое оформление и подача горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар	6
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		2
<b>УП.05 ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		72
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b>	<b>Содержание</b>	72
	1.Организация рабочего места, подготовка сырья и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6
<b>Тема 1.2.Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>	6
	1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	6
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	6
	1.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора	4
	2.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха	2
<b>Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</b>	<b>Содержание</b>	6
	1.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2
	2.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	2
	3.Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
<b>Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	12
	1.Приготовление сиропов, помады основной	4
	2.Изготовление сахарных украшений из пластичной массы	2
	3.Приготовление и элементы оформления из: глазури, фруктовой начинки, карамели	2
	4.Темперирование шоколада, изготовление декора из него	4
<b>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>	12
	1.Приготовление сдобного теста на опаре и изделий из него	4
	2.Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него	2
	3.Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4

<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий	12
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Приготовление, оформление пирожных и тортов различного ассортимента	12
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>
<b>УП.06 ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		
<b>Тема 1.1.</b> <b>Отраслевые особенности организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа	6
<b>Тема 1.2.</b> <b>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей	12
	2. Разработка банкетного меню	6
	3. Расчет энергетической ценности блюд в меню	6
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом)	4
<b>Тема 1.4.</b> <b>Управление персоналом в организациях питания</b>	2. Составление актов списания запасов, продуктов	2
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
<b>Тема 1.5.</b> <b>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</b>	3. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Планирование производственного задания (программы)	2
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
<b>Тема 1.6.</b> <b>Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</b>	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
<b>Тема 1.7.</b> <b>Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</b>	1. Расчет основных производственных показателей	6
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	6

<b>Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа	6
<b>Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Разработать разработку должностных инструкций производственного персонала	4
	2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
<b>УП.07 ПМ 07. Освоение профессии рабочего 16675 Повар</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья</b>		
<b>Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1. Приготовление блюд из овощей и грибов	3
<b>Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых	2
	2. Приготовление и отпуск блюд из макаронных изделий, яиц	2
	3. Приготовление и отпуск блюд из творога и теста	2
<b>Тема 3. Приготовление простых супов и соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление бульонов, прозрачных супов	2
	2. Приготовление заправочных супов	2
	3. Приготовление простых соусов	2
<b>Тема 4. Приготовление простых блюд из рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	2
	2. Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы	2
	3. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, рыбы фаршированной, блюд из морепродуктов	2
<b>Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	6
<b>Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1. Приготовление простых холодных блюд и закусок	3
<b>Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1. Приготовление простых холодных и горячих напитков	1
	2. Приготовление простых Холодных и горячих сладких блюд	2
<b>Тема 8. Подготовка кондитерского сырья к производству</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1. Ознакомление с нормативной документацией (сборник рецептур). Расчет взаимозаменяемости сырья	3
<b>Тема 9. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление основных сиропов	2
	2. Приготовление помады: основной, сахарной, шоколадной	4
<b>Тема 10. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста	2
	2. Приготовление пшеничного и ржано-пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий	4
<b>Тема 11. Технологический процесс приготовления без дрожжевого теста и изделий из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление песочного теста и пресного сдобного теста полуфабрикатов и изделий из него	2

	2.Приготовление бисквитного теста и полуфабрикатов из него	2
	3.Приготовление бисквитно-масленного полуфабрикатов и изделий из него	2
<b>Тема 12 Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	6
<b>Тема 13. Технологический процесс приготовления пирожных</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление пирожных «Приморское», «Бисквитное» глазированное с кремом, буше	4
	2.Приготовление пирожных Слойка» с кремом, «Слойка» с яблочной начинкой	2
<b>Тема 14. Технологический процесс приготовления тортов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление тортов в ассортименте	6
<b>Тема 15. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1.Приготовление дрожжевого и бисквитного теста с отварными протертыми овощами и изделий из него	3
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта Экзамен (квалификационный)</b>		<b>12</b>
<b>УП.08 ПМ 08. Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции</b>		<b>36</b>
<b>Раздел 1. Основы экспертизы качества пищевой продукции и управление качеством на производстве</b>		
<b>Тема 1.1. Оценка качества пищевой продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1.Изучение правил отбора проб	2
<b>Тема 1.2. Товарная информация</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1.Определение видов товарной информации	2
<b>Тема 1.3. Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1.Изучение идентификации подлинности пищевой продукции	2
<b>Тема 1.4. Управление качеством</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Выбор точек контроля	2
<b>Тема 1.5 Основы стандартизации и сертификации продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1.Планирование системы управления качеством, распределение полномочий	2
	2.Изучение видов, областей применения, построения и содержания технических регламентов	2
<b>Раздел 2 Организация проведения экспертизы качества пищевой продукции</b>		
<b>Тема 2.1. Требования к качеству зерна и продуктов его переработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1.Идентификационная экспертиза качества зерна, круп, муки макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2
<b>Тема 2.2. Требования к качеству кондитерских товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1.Идентификационная экспертиза качества мучных кондитерских товаров	2
<b>Тема 2.3. Требования к качеству вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1.Идентификационная экспертиза качества специй и приправ, чая и кофе	2
<b>Тема 2.4. Требования к качеству вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Идентификационная экспертиза качества свежих и переработанных овощей и плодов	2
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>

<b>Требования к качеству молока и молочных товаров</b>	1.Идентификационная экспертиза качества молочных товаров	2
	2.Идентификационная экспертиза качества кисломолочных товаров	2
<b>Тема 2.6. Требования к качеству мяса и мясных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1.Идентификационная экспертиза качества мяса	2
	2.Идентификационная экспертиза качества мясных товаров	2
<b>Тема 2.7. Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1.Идентификационная экспертиза качества рыбных товаров	2
	2. Идентификационная экспертиза качества не рыбного водного сырья	2
<b>Тема 2.8. Требования к качеству пищевых жиров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1.Идентификационная экспертиза качества пищевых жиров	2
<b>Тема 2.9. Требования к качеству яиц и яичных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1.Идентификационная экспертиза качества пищевых жиров и яичных товаров	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		6
<b>УП.09 ПМ 09. Применение цифровых технологий в кондитерском деле</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 1. Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины</b>		
<b>Тема 1.2. Цифровые инструменты в кулинарии</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Цифровые инструменты в кондитерском деле: 3D-печатники и формы	4
	2.Роботизированные системы	2
<b>Раздел 2. Применение цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности</b>		
<b>Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада с помощью цифровых инструментов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	4
	2.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха	2
<b>Тема 2.2. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте с помощью цифровых инструментов. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2
<b>Тема 2.3. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1.Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки карамели, сиропов, помады	2
<b>Тема 2.4. Приготовление глазури</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности	2
	2. Приготовление глазури сырцовой и заварной для украшения изделий	2
	3. Приготовление шоколадной глазури	2
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление сливочного, белкового крема	2

<b>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</b>	2. Приготовление заварного крема	2
	3. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок	2
<b>Тема 2.6 Приготовление сахарной мастики и марципана</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление сахарной мастики и элементов из нее	6
<b>Тема 2.7. Приготовление посыпок и крошки</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление посыпок и крошки	6
<b>Тема 2.8. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства	2
	2. Ассортимент, правила подготовки к использованию	4
<b>Тема 2.9. Классификация и ассортимент шоколада</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Виды шоколада, ассортимент, значение в кондитерском производстве	6
<b>Тема 2.10 Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление начинок	2
	2. Приготовление конфет с начинками	4
<b>Тема 2.11. Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление конфет: трюфели	2
	2. Приготовление конфет: корпусные	2
	3. Приготовление конфет: нарезные	2
<b>Тема 2.12 Изготовление и оформление тортов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление тортов различного ассортимента	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		6

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Учебная лаборатория переработки зерна и хлебопечения № 105. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Набор сит для определения крупноты помола, %, коробка для хранения образцов зерна, пурка, рассев лабораторный, универсальный с комплектом сит на зараженность, мельница лабораторная, весы лабораторные, рефрактометр, комплект лабораторных контрольных сит для зерна пшеницы, диафаноскоп универсальный лабораторный рассев, мини-линия для производства макаронных изделий, лабораторный шелушитель, устройство для выделения металломагнитной примеси.

Учебная лаборатория переработки плодов и овощей № 108. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства концентрированного фруктового сока и фруктового пюре, Технология производства овощных консервов, Технология производства пресервов, джемов и сиропов, Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор, бланширователь, бокс вытяжной, ванная моечная, весы лабораторные, весы электронные, машина очистки корнеплодов, машина резательная, машина упаковочная, микроволновая печь, мультиварка, овощерезка, плита электрическая, процессор кухонный, соковыжималка, стол рабочий обвалочный, стол рабочий (островной), сушильный шкаф, тележка грузовая, тележка технологическая, чайник, шкаф сушильный (для ягод, фруктов), шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, блендер, сыроварня, сепаратор, закаточная машинка, водонагреватель.

Лаборатория общей технологии мяса и мясопродуктов №113. Лаборатория для проведения практических занятий курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Холодильная установка, морозильник, разделочная пила, пресс для механической обвалки птицы, волчок, мясорубка, фаршемешалка, куттер, робот куттер, шприц для изготовления колбас, вакуумный упаковщик весы (на 50кг и 2,5 кг) тестомес, аппарат для изготовления полуфабрикатов тесте, мойки, аппарат для изготовления котлет, шприц для посола, фритюрница, вакуумный массажер, коптильная установка, автоклав, разделочно-обвалочно-желочные столики, разделочное оборудование, кондиционер, кварцевые лампы, стеллажи металлические.

Ванны моечные двухсекционные, витрина тепловая настольная, жарочный шкаф, измельчитель овощей, мукопросеиватель, пароконвектомат, плита электрическая, прилавок-витрина холодильный, стеллажи для посуды, столы обеденные, тестомес, холодильники, шкаф расстоечный, посуда, блинный аппарат, весы торговые, весы электронные, кремвзбивалка, мармит для блюд, микроволновая печь, мясорубка, овощерезка, охлаждаемый и тепловой салат-бар, печь хлебопек.электрич., прилавки для продуктов СВЧ-печь, Слайсер, стойка для банкетного зала тепловой салат-бар, обеденная

зона, шкаф пекарский, сушилка для посуды, тележка для посуды.

Компьютерный класс №207. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы.

Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся), ученическая доска. Компьютеры с доступом в Интернет, телевизор. Программное обеспечение: 7-Zip, Adobe Reader, Firefox, Google Chrome, Internet Explorer/Edge, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ, MS Office, Яндекс.Браузер, Free Pascal, GIMP, Inkscape, LibreOffice, Moodle, MS Access, NVDA, Python, SMART Notebook, Sweet Home 3D, Компас-3D, MS Windows, КонсультантПлюс

Дегустационный зал № 110. Учебная аудитория для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций.

Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Специальные инструменты и инвентарь для обслуживания учебного оборудования; стеллаж для хранения учебного оборудования: образцы дегустируемой продукции, посуда для дегустации.

### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

#### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

##### 1. Наименование.

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

#### **3.2.2. Дополнительные источники**

##### 1. Наименование.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758>.

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011- 2011

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### **3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.01.01	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>аттестационный лист, характеристика, дневник, направление, отчет студента, содержащие графические, фото, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями</p>	

	<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков</p>	

		<p>хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

УП.02. 01	<p>ПК 2.1.          Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;          выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;          обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;          оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;          соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;          соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;          выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;          соблюдение правил утилизации непищевых отходов;          соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;          демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>аттестационный лист, характеристика, дневник, направление, отчет студента, содержащие графические, фото, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p>
	<p>ПК 2.2.          Осуществлять</p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на</p>

	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на</p>

	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных</p>	<p>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; выполнение требований персональной гигиены в</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>	

	<p>изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;          выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;          соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;          соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;          выявление дефектов и определение способов их устранения;          соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;          соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;          выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;          презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	
	<p>ПК 2.5.          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>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;          выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике          соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия          результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного	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;	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах

	сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	профессионального мастерства (при участии) (при участии)
--	---	---	--

		с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
УП.03.01	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и	аттестационный лист, характеристика, дневник, направление, отчет студента, содержащие графические, фото, наглядные образцы изделий,

	<p>для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>подтверждающие практический опыт, полученный на практике оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и</p>	<p>аттестационный лист, характеристика, дневник, направление, отчет студента,</p>

	<p>непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> </li> </ul>	<p>содержащие графические, фото, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;       <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> </li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и</li> </ul>	<p>аттестационный лист, характеристика, дневник, направление, отчет студента, содержащие графические, фото, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>

		<p>подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник</li> </ul>	<p>аттестационный лист, характеристика, дневник, направление, отчет студента, содержащие графические, фото, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>

		<p>приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</li> </ul>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы,</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--	--

		<p>правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого</li> </ul>	
--	--	--	--

		компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

		<p>реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;       <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> </li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда,</p>	

		<p>кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> </ul> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
УП.04.01	<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
	<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.)</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
	<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.)</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>требованиям заказа;          выбор посуды для отпуска,          оформления, сервировки горячих десертов;          выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;          демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;          соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;          презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
	<p>ПК 4.4.          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;          выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;          выявление дефектов и определение способов их устранения;          соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;          соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике          оценка выполнения «профессиональных диктантов»          соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия          результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	
	<p>ПК 4.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>ассортимента;  выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
УП.05.01	<p>ПК 5.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки,</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>складирования;          выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;          соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;          проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;          соблюдение правил утилизации непищевых отходов;          соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
	<p>ПК 5.2.          Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;          соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          подготовка рабочих мест;          соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;          выявление дефектов и определение способов их устранения;          соответствие потерь действующим на предприятии нормам;          соответствие готовой продукции</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике          оценка выполнения «профессиональных диктантов»          соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия          результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>(внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении</p>	
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	обслуживания	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в</p>

	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>безопасности при приготовлении полуфабрикатов;          соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;          выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении,          подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;          соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;          выявление дефектов и определение способов их устранения;          соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;          соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;          выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;          демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;          соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;          выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	<p>олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	--	--	---

	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
УП.06.01	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей</p>	<p>Разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализирует потребительский спрос и предпочтения</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения</p>

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>потребителей услуг поварского и кондитерского дела;</p> <p>выполняет расчет энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	«профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	<p>Выполняет:</p> <p>текущее планирование;</p> <p>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>составляет графики работ персонала с учетом потребности организации питания;</p> <p>распределяет работы между членами подчиненного персонала, бригады;</p> <p>регулирует конфликтные ситуации, мотивации персонала на качество выполнения работ;</p> <p>предупреждает факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>проводит расчеты и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей;</p> <p>оформляет учетно-отчетной документации</p>	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p>обеспечивает рабочие места подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;</p> <p>осуществляет контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечивает сохранность ресурсов, оборудования, сырья, материалов;</p>	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

		подготавливает рабочие места для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проводит инвентаризацию ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	соблюдает регламенты и стандарты организации питания, требований личной гигиены; соблюдает требования безопасности; оценивает качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проводит бракераж; ведет документацию по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	инструктирует подчиненный персонал; оценивает уровень подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, устанавливает потребность в их обучении и профессиональной подготовке; выбирает образовательные программы; составляет и актуализирует программы обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; выбирает методы инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; обучает поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проводит тренинги и мастер-классы в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценивает результаты обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
УП.07.01	ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Наблюдение на лабораторных работах.

	организации рабочего места	<p>для приготовления холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Использование различных способов приготовления, оформления.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Эстетичное оформление холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий сроков хранения и реализации.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции</p>	<p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике.</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике.</p> <p>Зачет по выполнению лабораторной работы</p>
	ПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих напитков.</p> <p>Использование различных технологий приготовления горячих напитков.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Правильно подобранная столовая посуда для отпуска горячих напитков.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков.</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе</p>
УП.08.01	ПК 8.1 Осуществлять контроль на различных стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями	<p>Определяет градации качества пищевых товаров.</p> <p>Проводит оценку качества товаров различных групп.</p> <p>Анализирует основания проведения оценки качества.</p> <p>Выбирает органолептические и инструментальные методы оценки качества товара.</p> <p>Использует органолептические и инструментальные методы оценки качества товара. Проводит товароведную экспертизу.</p> <p>Подготовить заключение о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья,</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		полуфабрикатов требованиям нормативной документации	
УП.09.01	ПК 9.1 Цифровые технологии в кондитерском деле	Оформляет отчеты, заявки, разрабатывает рецептуры кондитерских изделий, использует в производственном процессе цифровые технологии, программное обеспечение, ведет учет выпуска продукции, правильно подбирает продукты и сырье для производства в соответствии с нормами закладки	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
	ПК 9.2 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	Организовывает рациональную уборку рабочего места, применяет безопасные технологии в работе на производственном оборудовании, демонстрирует профессиональные навыки работы с кондитерским инструментами и инвентарем, готовит отделочные полуфабрикаты, готовит и оформляет готовые изделия кондитерского производства, применение основных методов в оценке готовой продукции	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)  
Аграрный колледж  
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден 09.12.2016 № 1565) и учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 29.01.2026, протокол № 2).

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

ПП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПП.02.01 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 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

ПП.03.01 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 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

ПП.04.01 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 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

ПП.05.01 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 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПП.07.01 Освоение профессии рабочего 16675 Повар ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар

ПП.08.01 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции

ПП.09.01 Применение цифровых технологий в кондитерском деле

## СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u> .....	<u>99</u>
<u>1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:</u> .....	<u>99</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики</u> .....	<u>103</u>
<u>1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП</u> .....	<u>111</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u> .....	<u>117</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения производственной практики</u> .....	<u>117</u>
<u>2.2. Структура производственной практики</u> .....	<u>117</u>
<u>2.3. Содержание производственной практики</u> .....	<u>128</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u> .....	<u>140</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики</u> .....	<u>140</u>
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u> .....	<u>140</u>
<u>3.3. Общие требования к организации производственной практики</u> .....	<u>141</u>
<u>3.4. Кадровое обеспечение процесса производственной практики</u> .....	<u>142</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u> .....	<u>142</u>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП):

ПП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.02.01 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	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	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
ПП.03.01 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	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	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП.04.01 Организация и ведение процессов	ПМ.04 Организация и ведение процессов	МДК.04.01 Организация процессов приготовления,

приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПП.05.01 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	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.07.01 Освоение профессии рабочего 16675 Повар	ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар
ПП.08.01 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	МДК.08.01 Выполнение работ по профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции
ПП.09.01 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	ПМ.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	МДК.09.01 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

<b>Код ОК/ПК</b>	<b>Наименование ОК/ПК</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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.
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.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 7.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 8.1	Осуществлять контроль на различных стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии государственными стандартами и техническими условиями
ПК 9.1	Цифровые технологии в кондитерском деле
ПК 9.2	Применение цифровых технологий в кондитерском деле

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП по видам деятельности:

ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ВД 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;

ВД 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;

ВД 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;

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

ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; ВД 07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар;

ВД 08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции; ВД 09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле.

## **1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
<p>ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов;</p> <p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; 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 и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>

	<p>стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
<p>ВД 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</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b> выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	<p>сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать рационального оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, продуктов с учетом требований по безопасности сроков хранения</p>
<p>ВД 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</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>Умения:</b> выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; 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;</p>

	<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>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;</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>ВД 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</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>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;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-</p>

	<p>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>ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>

<p>ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки 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; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала;</p> <p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p> <p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p>
---	--

<p>ВД 07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар</p>	<p><b>Практический опыт:</b> работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд, владеть основами фуд-пейринга, работы с ТТК</p> <p><b>Умения:</b> проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню</p>
<p>ВД 08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции</p>	<p><b>Практический опыт:</b> работы с продуктами</p> <p><b>Умения:</b> проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выполнять функции cost контролера</p>
<p>ВД 09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле</p>	<p><b>Практический опыт:</b> использования специализированного программного обеспечения для подготовки отчетности и ведения учета подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных</p> <p><b>Умения:</b> оформлять заявки, отчеты, разрабатывать рецептуру посредством специализированного программного обеспечения и мобильных устройств рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p>

### 1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП

ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП.06	ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в актуальных направлениях, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики	Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	72	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	владеть актуальными методами работы в области управления персоналом в ресторанном бизнесе	Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания		Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	владеть актуальными методами работы в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания	Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала		Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала

	<p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>владеть актуальными методами работы в формировании производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей</p>	<p>Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</p>	<p>Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала</p>
	<p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>владеть актуальными методами работы, обеспечивающих безопасность продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП</p>	<p>Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>	<p>Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала</p>

ПП. 08	ПК 8.1 Осуществлять контроль на различных стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии с государственными стандартами и техническими условиями	работы с продуктами	Тема 1.1. Оценка качества пищевой продукции Тема 1.2. Товарная информация Тема 1.3. Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов Тема 1.4. Управление качеством Тема 1.5 Основы стандартизации и сертификации продукции Тема 2.1. Требования к качеству зерна и продуктов его переработки Тема 2.2. Требования к качеству кондитерских товаров	72	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в кондитерском деле и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
--------	---	---------------------	---	----	--

			Тема 2.3. Требования к качеству вкусовых товаров Тема 2.4. Требования к качеству вкусовых товаров Тема 2.5. Требования к качеству молока и молочных товаров Тема 2.6. Требования к качеству мяса и мясных товаров Тема 2.7. Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья Тема 2.8. Требования к качеству пищевых жиров Тема 2.9. Требования к качеству яиц и яичных товаров		
--	--	--	--	--	--

ПП.09	<p>ПК 9.1 Цифровые технологии в кондитерском деле</p> <p>ПК 9.2 Применение цифровых технологий в кондитерском деле</p>	<p>использования специализированного программного обеспечения для подготовки отчетности и ведения учета подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительным и приборами, используемым и при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных</p>	<p>Тема 1.2. Цифровые инструменты в кулинарии Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада с помощью цифровых инструментов Тема 2.2. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов Тема 2.3. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Тема 2.4. Приготовление глазури Тема 2.5. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов Тема 2.6. Приготовление сахарной мастики и марципана</p>	72	<p>для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в кондитерском деле и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда</p>
-------	--	---	--	----	---

			Тема 2.7. Приготовление посыпок и крошки Тема 2.8. Отделочные полуфабри каты промышле нного производства Тема 2.9. Классификация и ассортимент шоколада Тема 2.10 Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы Тема 2.11. Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента Тема 2.12 Изготовление и оформление тортов		
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП– 216 ак.ч.					

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП.01.01	72	рассредоточено	2/4
ПП.02.01	72	рассредоточено	2/4
ПП.03.01	72	рассредоточено	3/5
ПП.04.01	72	рассредоточено	4/7
ПП.05.01	72	рассредоточено	3/6
ПП.06.01	72	рассредоточено	4/8
ПП.07.01	72	рассредоточено	2/4
ПП.08.01	72	рассредоточено	3/6
ПП.09.01	72	рассредоточено	4/8
Всего ПП	648		

### 2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
ПП. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				72
ПК 1.1			<b>Тема 1.1.</b>	6
ПК 1.2.	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для организации процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Классификация и ассортимент полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
			<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	6
			<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				<b>18</b>

ПК 1.3 ПК 1.4.	<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Тема 2.1</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	6
			<b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	6
			<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабриката в из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.5</b> Обработка, подготовка мяса диких животных	6
			<b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12
			<b>Тема 2.7</b> Обработка и подготовка пернатой дичи	6
			<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабриката в из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>54</b>
ПП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72
ПК 2.1	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	6
			<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6

			<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6
			<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				<b>24</b>
ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров сложного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного сложного 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	6
			<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	12
			<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>48</b>

ПП.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72
ПК 3.1	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для организации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
			<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
			<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				<b>18</b>
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	6
			<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	12
			<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	12

		5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	12
			<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	12
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>54</b>
ПП.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей				72
ПК 4.1	<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для организации процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Тема 1.1</b> Характеристики процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	6
			<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>12</b>
ПК 4.2	<b>Раздел 2</b> Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Тема 2.1</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	18
ПК 4.3			<b>Тема 2.2</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	18
ПК 4.4			<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	12
ПК 4.5			<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	12
ПК 4.6				
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>60</b>
ПП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72

ПК 5.1	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы для организации приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	6
			<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	6
			<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
			<b>Тема 1.4</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				<b>24</b>
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента. 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
			<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	12
			<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	12
			<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	12
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>48</b>
ПП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				72
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3	<b>Раздел 1.</b> Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического,	<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания	6

		экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню <b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала <b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания <b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала Расчет основных производственных показателей <b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения <b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	24 6 6 6 6 6
			<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>	<b>60</b>
ПК 6.4 ПК 6.5	<b>Раздел 2.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала <b>Тема 2.2</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	6 6
			<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>	<b>12</b>
ПП.07.01 Освоение профессии рабочего 16675 Повар				<b>72</b>
ПК 7.1 ПК 7.2	<b>Раздел 1:</b> Организация технологического процесса обработки сырья	1 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд 2 Овладение приемами приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий 3 Овладение приемами приготовления и отпуска блюд из яиц и творога 4 Овладение приемами приготовления и отпуска блюд из теста 5 Овладение приемами приготовления бульонов, прозрачных и заправочных, молочных супов, ухи	<b>Тема 1.</b> Приготовление блюд из овощей и грибов <b>Тема 2.</b> Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста <b>Тема 3.</b> Приготовление простых супов и соусов <b>Тема 4.</b> Приготовление простых блюд из рыбы <b>Тема 5.</b> Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	3 6 6 6 6

	6 Овладение приемами приготовления соусов и их производных	<b>Тема 6.</b> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	3
	7 Овладение приемами приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы	<b>Тема 7.</b> Приготовление сладких блюд и напитков	3
	8 Овладение приемами приготовления блюд из жареной рыбы	<b>Тема 8.</b> Подготовка кондитерского сырья к производству	3
	9 Овладение приемами приготовления блюд из запеченной рыбы	<b>Тема 9.</b> Приготовление полуфабриката в для мучных кондитерских изделий	6
	10 Овладение приемами приготовления блюд из рыбной котлетной массы	<b>Тема 10.</b> Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него	6
	11 Овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из отварного и припущенного мяса	<b>Тема 11.</b> Технологический процесс приготовления без дрожжевого теста и изделий из него	6
	12 Овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из мяса, жареного крупными и мелкими кусками	<b>Тема 12.</b> Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов	6
	13 Овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из тушеного мяса	<b>Тема 13.</b> Технологический процесс приготовления пирожных	6
	14 Овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из натурально-рубленной массы	<b>Тема 14.</b> Технологический процесс приготовления тортов	6
	15 Овладение приемами приготовления блюд из котлетной массы		
	16 Овладение приемами запеченных блюд из мяса	<b>Тема 15.</b> Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности	3
	17 Овладение приемами приготовления блюд из домашней птицы		
	18 Овладение приемами приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей		
	19 Овладение приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков		
	20 Овладение приемами приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов		
	21 Овладение приемами приготовления пирожных и тортов		
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>			<b>72</b>

ПП.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции				72
ПК 8.1	<b>Раздел 1.</b> Основы экспертизы качества пищевой продукции и управление качеством на производстве	1 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	<b>Тема 1.1.</b> Оценка качества пищевой продукции	6
		2 Подбирать упаковку, тару	<b>Тема 1.2.</b> Товарная информация	6
		3 Использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции	<b>Тема 1.3.</b> Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов	6
		4 Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания	<b>Тема 1.4.</b> Управление качеством	6
		5 Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие	<b>Тема 1.5</b> Основы стандартизации и сертификации продукции	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				<b>30</b>
ПК 8.1	<b>Раздел 2.</b> Организация проведения экспертизы качества пищевой продукции	1 Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	<b>Тема 2.1.</b> Требования к качеству зерна и продуктов его переработки	6
		2 Контроль соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг	<b>Тема 2.2.</b> Требования к качеству кондитерских товаров	6
		3 Отбор проб и методов оценки качества сырья, готовой продукции и тары	<b>Тема 2.3.</b> Требования к качеству вкусовых товаров	6
		4 Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	<b>Тема 2.4.</b> Требования к качеству вкусовых товаров	4
			<b>Тема 2.5.</b> Требования к качеству молока и молочных товаров	4
			<b>Тема 2.6.</b> Требования к качеству мяса и мясных товаров	4
			<b>Тема 2.7.</b> Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья	4
			<b>Тема 2.8.</b> Требования к качеству пищевых жиров	4
			<b>Тема 2.9.</b> Требования к качеству яиц и яичных товаров	4
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>42</b>
ПП.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле				72

ПК 9.1 ПК 9.2	<b>Раздел 1.</b> Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины	1 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2 Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента. 4 Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	<b>Тема 1.2.</b> Цифровые инструменты в кулинарии	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				<b>6</b>
ПК 9.1 ПК 9.2	<b>Раздел 2.</b> Применение цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности	1 Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для шоколадной продукции простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2 Выбор и применение методов приготовления шоколадной продукции простого ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа 4 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 2.1.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада с помощью цифровых инструментов  <b>Тема 2.2.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов  <b>Тема 2.3.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе  <b>Тема 2.4.</b> Приготовление глазури	6  2  2  6

	<p>5 Приготовление, оформление шоколадной продукции простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>6 Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования</p> <p>7 Творческое оформление и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>9 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий простого ассортимента</p> <p>10 Приготовление отделочных полуфабрикатов и способы оформления из них с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>11 Охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов с учетом</p>	<p><b>Тема 2.5.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p>	6
		<p><b>Тема 2.6</b> Приготовление сахарной мастики и марципана</p>	6
		<p><b>Тема 2.7.</b> Приготовление посыпок и крошки</p>	6
		<p><b>Тема 2.8.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p>	6
		<p><b>Тема 2.9.</b> Классификация и ассортимент шоколада</p>	6
		<p><b>Тема 2.10</b> Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы</p>	6
		<p><b>Тема 2.11</b> Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента</p>	6

		требований к безопасности пищевых продуктов 13 Размораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции 14 Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря	<b>Тема 2.12</b> Изготовление и оформление тортов	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>66</b>

### 2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
<b>ПП.01. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		72
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Кулинарная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, грибов.	6
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Обработка овощного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
	2. Обработка рыбного и нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2

	3. Обработка мясного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
<b>Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	2. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	2
	3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов нерыбного водного сырья	2
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов овощей	2
	2. Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов грибов	2
	3. Приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	2
<b>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов рыбы	2
	2. Приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	4
<b>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Механическая кулинарная обработка редких видов рыбы	2
	2. Приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	2
	3. Обработка нерыбного водного сырья	2
<b>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы	2
	2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья	2
	3. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из ракообразных	2
<b>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Механическая кулинарная обработка мяса диких животных	2
	2. Механическая кулинарная обработка мясопродуктов	2
	3. Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	2
<b>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо	6
	2. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: стейков, рулетов из мраморного мяса	6
<b>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Механическая кулинарная обработка птицы	4
	2. Механическая кулинарная субпродуктов	2
<b>Тема 2.8</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>

<b>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	1. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты	2
	2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: фаршированные, рулеты из птицы	2
	3.Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов)	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		6
<b>ПП.02 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</b>		<b>72</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	6
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции	6
<b>Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	4
	2. Оформление документов (актов проработки, технологических карт	2
<b>Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	4
	2. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2
<b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление супов-пюре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей.	2
	2. Приготовление супов региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо	4
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Варка бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовка вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов	2
	2. Приготовление мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, лезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре	2
	3. Приготовление сложных горячих соусов	2

<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	6
	2. Приготовление овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жарены	6
	<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>
	1. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты.	2
	2. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов)	2
	3. Приготовление лазаньи. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи.	2
<b>Тема 2.5.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром, суфле из яиц, сырного суфле.	2
	2. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом)	2
	3. Приготовление блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури	2
<b>Тема 2.6.</b> <b>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление рыбы отварной и припущенной в бульоне и на пару	2
	2. Приготовление рыбы, жареной, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; рыбы, тушеной в горшочке	2
	3. Приготовление моллюсков и ракообразных	2
<b>Тема 2.7.</b> <b>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ, формования, обвязывания перед тепловой обработкой	2
	2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента	4
<b>Тема 2.8.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком	2

	2. Приготовление кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения,	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
<b>ПП.03. 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</b>		<b>72</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 1.1.</b> <b>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
	2. Приготовления холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2
<b>Тема 1.2.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	2
	3.Виды, назначение посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни	6
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление, оформление, отпуск несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов	6
<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление, оформление, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	6
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление рыбы заливной (целиком и порционными кусками); рыбы фаршированной заливной (целиком и порционными кусками)	4
	2. Приготовление рулетиков из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки	2
<b>Тема 2.5.</b>		

<b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление рулетов с различными фаршами из мяса	2
	2. Приготовление рулетов с различными фаршами из птицы	2
	3. Приготовление паштетов из печени говядины и птицы	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
<b>ПП.04 ПП 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</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	2
	2. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков	2
	3. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих и холодных напитков	2
<b>Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2
	2. Принцип действия кофеварки эспрессо	4
<b>Раздел 2 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	1. Приготовление, желе, муссов, бланманже	6
	2. Приготовление тирамису, чизкейка, панакоты	6
	3. Приготовление сабайон, крем брюле, клафути, крем карамель	6
<b>Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	1. Приготовление горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса	6
	2. Приготовление блинчики ажурные, панкейки, рулета фило с фруктами	6
	3. Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, фрукты в кляре с карамелью, десертов «с обжигом»	6
<b>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подача морса, смузи фруктового	6
	2. Приготовление безалкогольных коктейлей	6
<b>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Приготовление, творческое оформление и подача кофе черного, с сахаром, с молоком	2
	2. Приготовление, творческое оформление и подача чая с сахаром, с молоком, с лимоном	2

	3.Приготовление, творческое оформление и подача горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
<b>ПП.05 ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>72</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b>	<b>72</b>
	1.Организация рабочего места, подготовка сырья и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6
<b>Тема 1.2.Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	6
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора	4
	2.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха	2
<b>Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литератур	2
	2.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	2
	3.Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
<b>Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1.Приготовление сиропов, помады основной	4
	2.Изготовление сахарных украшений из пластичной массы	2
	3.Приготовление и элементы оформления из: глазури, фруктовой начинки, карамели	2
	4.Темперирование шоколада, изготовление декора из него	4
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1.Приготовление сдобного теста на опаре и изделий из него	4
	2.Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него	2
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1.Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий	12
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>

Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	1.Приготовление, оформление пирожных и тортов различного ассортимента	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
<b>ПП.06 ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		
<b>Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа	6
<b>Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	1.Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей	12
	2. Разработка банкетного меню	6
	3. Расчет энергетической ценности блюд в меню	6
<b>Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом)	4
	2. Составление актов списания запасов, продуктов	2
<b>Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	3. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2
<b>Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Планирование производственного задания (программы)	2
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
<b>Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Расчет основных производственных показателей	6
<b>Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	6
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		
<b>Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа	6
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>

<b>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b>	1.Разработать разработка должностных инструкций производственного персонала	4
	2.Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
<b>ПП.07 ПМ 07. Освоение профессии рабочего 16675 Повар</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья</b>		
<b>Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1.Приготовление блюд из овощей и грибов	3
<b>Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых	2
	2. Приготовление и отпуск блюд из макаронных изделий, яиц	2
	3. Приготовление и отпуск блюд из творога и теста	2
<b>Тема 3. Приготовление простых супов и соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление бульонов, прозрачных супов	2
	2. Приготовление заправочных супов	2
	3. Приготовление простых соусов	2
<b>Тема 4. Приготовление простых блюд из рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	2
	2. Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы	2
	3. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, рыбы фаршированной, блюд из морепродуктов	2
<b>Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	6
<b>Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1. Приготовление простых холодных блюд и закусок	3
<b>Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1. Приготовление простых холодных и горячих напитков	1
	2. Приготовление простых Холодных и горячих сладких блюд	2
<b>Тема 8. Подготовка кондитерского сырья к производству</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1.Ознакомление с нормативной документацией (сборник рецептур). Расчет взаимозаменяемости сырья	3
<b>Тема 9. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление основных сиропов	2
	2. Приготовление помады: основной, сахарной, шоколадной	4
<b>Тема 10. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста	2
	2.Приготовление пшеничного и ржано-пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий	4
<b>Тема 11. Технологический процесс приготовления без дрожжевого теста и изделий из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление песочного теста и пресного сдобного теста полуфабрикатов и изделий из него	2
	2.Приготовление бисквитного теста и полуфабрикатов из него	2
	3.Приготовление бисквитно-масленного полуфабрикатов и изделий из него	2

<b>Тема 12 Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	6
<b>Тема 13. Технологический процесс приготовления пирожных</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление пирожных «Приморское», «Бисквитное» глазированное с кремом, буше	4
	2. Приготовление пирожных «Слойка» с кремом, «Слойка» с яблочной начинкой	2
<b>Тема 14. Технологический процесс приготовления тортов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление тортов в ассортименте	6
<b>Тема 15. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1. Приготовление дрожжевого и бисквитного теста с отварными протертыми овощами и изделий из него	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта Экзамен (квалификационный)		12
<b>ПП.08 ПМ 08. Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 1. Основы экспертизы качества пищевой продукции и управление качеством на производстве</b>		
<b>Тема 1.1. Оценка качества пищевой продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Изучение правил отбора проб	6
<b>Тема 1.2. Товарная информация</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Определение видов товарной информации	6
<b>Тема 1.3. Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Изучение идентификации подлинности пищевой продукции	6
<b>Тема 1.4. Управление качеством</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Выбор точек контроля	6
<b>Тема 1.5 Основы стандартизации и сертификации продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Планирование системы управления качеством, распределение полномочий	4
	2. Изучение видов, областей применения, построения и содержания технических регламентов	2
<b>Раздел 2 Организация проведения экспертизы качества пищевой продукции</b>		
<b>Тема 2.1. Требования к качеству зерна и продуктов его переработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Идентификационная экспертиза качества зерна, круп, муки макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	6
<b>Тема 2.2. Требования к качеству кондитерских товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Идентификационная экспертиза качества мучных кондитерских товаров	6
<b>Тема 2.3. Требования к качеству вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Идентификационная экспертиза качества специй и приправ, чая и кофе	6
<b>Тема 2.4. Требования к качеству вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Идентификационная экспертиза качества свежих и переработанных овощей и плодов	4
<b>Тема 2.5. Требования к качеству молока и молочных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Идентификационная экспертиза качества молочных товаров	2
	2. Идентификационная экспертиза качества кисломолочных товаров	2

<b>Тема 2.6.</b> <b>Требования к качеству мяса и мясных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1.Идентификационная экспертиза качества мяса	2
	2.Идентификационная экспертиза качества мясных товаров	2
<b>Тема 2.7.</b> <b>Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1.Идентификационная экспертиза качества рыбных товаров	2
	2. Идентификационная экспертиза качества не рыбного водного сырья	2
<b>Тема 2.8.</b> <b>Требования к качеству пищевых жиров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1.Идентификационная экспертиза качества пищевых жиров	4
<b>Тема 2.9.</b> <b>Требования к качеству яиц и яичных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1.Идентификационная экспертиза качества пищевых жиров и яичных товаров	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		6
<b>ПП.09 ПМ 09. Применение цифровых технологий в кондитерском деле</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 1. Цифровые технологии в профессиональной деятельности.</b>		
<b>Основные понятия дисциплины</b>		
<b>Тема 1.2. Цифровые инструменты в кулинарии</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Цифровые инструменты в кондитерском деле: 3D-печатники и формы	4
	2.Роботизированные системы	2
<b>Раздел 2. Применение цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности</b>		
<b>Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада с помощью цифровых инструментов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	4
	2.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха	2
<b>Тема 2.2.</b> <b>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте с помощью цифровых инструментов. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2
<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1.Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки карамели, сиропов, помады	2
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление глазури</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности	2
	2. Приготовление глазури сырцовой и заварной для украшения изделий	2
	3. Приготовление шоколадной глазури	2
<b>Тема 2.5.</b> <b>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Приготовление сливочного, белкового крема	2
	2. Приготовление заварного кремов	2
	3. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок	2
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>

<b>Приготовление сахарной мастики и марципана</b>	1. Приготовление сахарной мастики и элементов из нее	6
<b>Тема 2.7. Приготовление посыпок и крошки</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление посыпок и крошки	6
<b>Тема 2.8. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства	2
	2. Ассортимент, правила подготовки к использованию	4
<b>Тема 2.9. Классификация и ассортимент шоколада</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Виды шоколада, ассортимент, значение в кондитерском производстве	6
<b>Тема 2.10 Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление начинок	2
	2. Приготовление конфет с начинками	4
<b>Тема 2.11. Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление конфет: трюфели	2
	2. Приготовление конфет: корпусные	2
	3. Приготовление конфет: нарезные	2
<b>Тема 2.12 Изготовление и оформление тортов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Приготовление тортов различного ассортимента	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		6

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики**

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Компьютерный класс №207. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы.

Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся), ученическая доска. Компьютеры с доступом в Интернет, телевизор. Программное обеспечение: 7-Zip, Adobe Reader, Firefox, Google Chrome, Internet Explorer/Edge, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ, MS Office, Яндекс.Браузер, Free Pascal, GIMP, Inkscape, LibreOffice, Moodle, MS Access, NVDA, Python, SMART Notebook, Sweet Home 3D, Компас-3D, MS Windows, КонсультантПлюс

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

###### **1. Наименование.**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

###### **1. Наименование.**

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.:

Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

12. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

13. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193- 07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

16. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

17. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

29. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

### **3.3. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Производственные практики реализуются в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### 3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.01	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.  ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление	аттестационный лист, характеристика, дневник, направление, отчет студента, содержащие графические, фото, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

	<p>полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов</p>	

		<p>обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным</p>	

		<p>нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	

		<p>видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	
ПП.02	<p>ПК 2.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований</p>	<p>аттестационный лист, характеристика, дневник, направление, отчет студента, содержащие графические, фото, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p>

	<p>ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования,</p>

	<p>оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;          выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;          соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;          выявление дефектов и установление способов их устранения;          соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;          соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;          выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;          выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;          соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;          демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия          результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
--	--	--	---

		презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

		демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид,	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

		<p>форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска,</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>

		<p>оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>

		<p>ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку,</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

	<p>адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
ПП.03	ПК 3.1. Организовывать	Выполнение всех действий по организации подготовки	аттестационный лист, характеристика, дневник,

	<p>подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике</li> </ul>	<p>направление, отчет студента, содержащие графические, фото, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
--	---	--	---

		<p>безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям</li> </ul>	<p>аттестационный лист, характеристика, дневник, направление, отчет студента, содержащие графические, фото, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>

		<p>заказа, методам обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
--	--	--	--

	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие</li> </ul>	<p>аттестационный лист, характеристика, дневник, направление, отчет студента, содержащие графические, фото, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
--	--	--	---

		<p>процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание</li> </ul>	<p>аттестационный лист, характеристика, дневник, направление, отчет студента, содержащие графические, фото, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров</li> </ul> </li> </ul>	<p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
--	----------------------------------	---	--

		<p>для органических и неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для</li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора</li> </ul>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>

		<p>способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления,</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--	--

		<p>чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуса на вынос</p>	
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям</li> </ul>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>

		<p>заказа, методам обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
--	--	--	--

	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации</li> </ul>	
--	---	---	--

		<p>результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
ПП.04	<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря,</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
	<p>ПК 4.2</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
	<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>профессионального мастерства (при участии)</p>
	<p>ПК 4.5 Осуществлять</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на</p>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с</p>	<p>практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	--	---	--

		<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ПП.05	<p>ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки,</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>складирования;          выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;          соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;          проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;          соблюдение правил утилизации непищевых отходов;          соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
	<p>ПК 5.2.          Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;          соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          подготовка рабочих мест;          соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике          оценка выполнения «профессиональных диктантов»          соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия          результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении</p>	
--	--	--	--

	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении,</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	--	--	---

		творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

		<p>продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор температурного режима при приготовлении,</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

		<p>творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
--	--	--	--

	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	--	---	---

		категорий потребителей	
ПП.06	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполняет расчет энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполняет: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составляет графики работ персонала с учетом потребности организации питания; распределяет работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирует конфликтные ситуации, мотивации персонала на качество выполнения работ; предупреждает факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

		проводит расчеты и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформляет учетно-отчетной документации	
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	обеспечивает рабочие места подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; осуществляет контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечивает сохранность ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготавливает рабочие места для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проводит инвентаризацию ресурсов, оборудования, сырья, материалов	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	соблюдает регламенты и стандарты организации питания, требований личной гигиены; соблюдает требования безопасности; оценивает качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проводит бракераж; ведет документацию по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и	инструктирует подчиненный персонал; оценивает уровень подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, устанавливает потребность в их обучении и	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,

	кондитерского дела на рабочем месте	<p>профессиональной подготовке; выбирает образовательные программы; составляет и актуализирует программы обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; выбирает методы инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; обучает поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проводит тренинги и мастер-классы в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценивает результаты обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников</p>	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПП.07	ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд. Использование различных способов приготовления, оформления. Проведение бракеража готовой продукции. Эстетичное оформление холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах. Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике. Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике. Зачет по выполнению лабораторной работы</p>

		<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий сроков хранения и реализации.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции</p>	
	<p>ПК 7.2.</p> <p>Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих напитков.</p> <p>Использование различных технологий приготовления горячих напитков.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Правильно подобранная столовая посуда для отпуска горячих напитков.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков.</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе</p>
ПП.08	<p>ПК 8.1</p> <p>Осуществлять контроль на различных стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии с государственным и стандартами и техническими условиями</p>	<p>Определяет градации качества пищевых товаров.</p> <p>Проводит оценку качества товаров различных групп.</p> <p>Анализирует основания проведения оценки качества.</p> <p>Выбирает органолептические и инструментальные методы оценки качества товара.</p> <p>Использует органолептические и инструментальные методы оценки качества товара.</p> <p>Проводит товароведную экспертизу.</p> <p>Подготовить заключение о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативной документации</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

ПП.09	ПК 9.1 Цифровые технологии в кондитерском деле	Оформляет отчеты, заявки, разрабатывает рецепты кондитерских изделий, использует в производственном процессе цифровые технологии, программное обеспечение, ведет учет выпуска продукции, правильно подбирает продукты и сырье для производства в соответствии с нормами закладки	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
	ПК 9.2 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	Организовывает рациональную уборку рабочего места, применяет безопасные технологии в работе на производственном оборудовании, демонстрирует профессиональные навыки работы с кондитерским инструментами и инвентарем, готовит отделочные полуфабрикаты, готовит и оформляет готовые изделия кондитерского производства, применение основных методов в оценке готовой продукции	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)