



*Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской
рыбопромышленный колледж» федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по производственной практике

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Астрахань
2023**

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональных стандартов «Повар, рабочих программ профессиональных модулей:

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

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.

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

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.

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПМ.07 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчики:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж»	преподаватели	<i>М.А. Муханова</i> <i>З.Г. Ахмедова</i>
ФГБОУ ВО «АГТУ»		<i>М.К. Холоднова</i>
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

ООО «Крем-Кафе»	Бренд-шеф	<i>П.В. Лаврененко</i>
ООО «Посольство Хлебосоль- ство»	Шеф-повар	<i>Е.В. Мажуц</i>
ООО «Юг-Продукт»	Шеф-повар	<i>В.Н. Курдюков</i>
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2023 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /З.Г. Ахмедова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2023 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ / М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2023 года

Заместитель директора по учебной работе _____ / А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа производственной практики является частью образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. 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.
3. 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.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. 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.
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар).

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель – получение обучающимися специальных знаний, умений и практического опыта по проведению работ по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, освоению навыков по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала, а также приобретения навыков изготовления продукции на предприятиях общественного питания по одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар), необходимых для работы в профессиональной деятельности.

Задачи:

- способствовать приобретению обучающимися умений и практического опыта работы по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на

- предприятия общественного питания;
- способствовать приобретению обучающимися умений и практического опыта работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (Повар), необходимых для работы в профессиональной деятельности.
- способствовать развитию навыков и практического опыта по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала;
- способствовать приобретению обучающимися умений определять качество и расход сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики должен:

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

иметь практический опыт:

- 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

уметь:

- 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, 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;

знать:

- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для при-

готовления полуфабрикатов;

- системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
- методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке
- производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

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 имеют практический опыт:

- 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;

уметь:

- 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 и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контроли-

ровать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

знать:

- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

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

иметь практический опыт:

- 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 приго-

товления 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;

уметь:

- 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;
- 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 за несоблюдение санитарно-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;

знать:

- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; воз-

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации непищевых отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

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
иметь практический опыт:

- 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;
- обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

уметь:

- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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;
- 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 за несоблюдение санитарно-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

знать:

- процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации непищевых отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

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

иметь практический опыт:

- 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 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;

уметь:

- 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

знать:

- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке
- производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
- способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

иметь практический опыт:

- 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;

уметь:

- разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 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;
- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
- составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
- выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
- 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

знать:

- ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
- классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
- взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
- названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
- ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
- основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;
- основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
- правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской

продукции собственного производства;

- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
- правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
- правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
- системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)
иметь практический опыт:**

- - подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов

разнообразного ассортимента;

- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, фелитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики

Всего 20 недель, 720 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
<p>ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Проводить подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами на предприятии общественного питания</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проводить разработку и адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания</p>
<p>ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Проводить подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами на предприятии общественного питания</p>
	<p>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</p>	<p>Проводить разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания</p>
<p>ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с ин-</p>	<p>Выполнение работ по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами на предприятии общественного питания</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>инструкциями и регламентами</p>	
<p>ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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>Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания</p>
	<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>Выполнение работ по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами на предприятии общественного питания</p>
<p>ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>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</p>	<p>Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания</p>
	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Проводить подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами на предприятии общественного питания</p>

<p>потребителей, 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>Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей на предприятии общественного питания</p>
<p>ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проводить разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на предприятии общественного питания</p>
<p>ВД.7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)</p>	<p>ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.</p>	<p>Выбирать показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели правильности организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</p>
	<p>ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Определять качество продуктов в соответствии с видом, кондицией сырья, товароведной характеристикой сырья, обработки, нарезки и формировки, минимизирующих количество отходов; Осуществлять обработку и использовании пищевых отходов, основных и дополнительных ингредиентов; Соблюдать точность соблюдения рецептур, показатели качества и безопасности готовой продукции ,показатели температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд, правильности выбора</p>

		посуды, способы сервировки, варианты оформления готовой продукции, точность оформления технологической документации.
--	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9,ОК10, ОК 11 ПК 1.1-ПК 1.4,	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	3 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9,ОК10, ОК 11 ПК 2.1- ПК 2.8,	ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	144	5 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9,ОК10, ОК 11 ПК 3.1- ПК 3.7,	ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	6 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9,ОК10, ОК 11 ПК 4.1-ПК 4.6,	ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	7 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9,ОК10, ОК 11 ПК 5.1- ПК 5.6,	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	72	7 семестр

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9,ОК10, ОК 11 ПК 6.1-ПК 6.5	ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	72	8 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК.9,ОК10, ОК 11 ПК 7.1-ПК 7.2	ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)	216	4 семестр

3.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	4	5
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				72
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				72
МДК. 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность.	Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.	ОП.08 Охрана труда Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	6
	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 1.3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	6

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
			Тема 1.4. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	
	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 1.3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них Тема 1.4. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	6
	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления сложной продукции.	Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6

1	2	3	4	5
	<p>Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p>	<p>Участие в подборе методов обработки различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.9. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>6</p>
	<p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том</p>	<p>Участие в подборе методов формовки, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов Тема 2.2. Обработка, подготовка экзо-</p>	<p>6</p>

1	2	3	4	5
	<p>числе из редкого и экзотического сырья.</p>	<p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p>	<p>тических и редких видов рыбы Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.9. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>5</p>
	<p>Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>Участие в организации хранения полуфабрикатов, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента Тема 2.4 Приготовление полуфабри-</p>	<p>6</p>

1	2	3	4	5
			<p>катов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</p> <p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</p> <p>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.9. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	5
	<p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p>	<p>Участие в организации хранения обработанного сырья, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p> <p>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p> <p>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</p>	6

1	2	3	4	5
			<p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</p> <p>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.9. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	5
	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	<p>Проведение самооценки качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки.</p> <p>Тема 1.2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.4. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p>	12
	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование</p>	<p>Участие в реализации меню предприятия общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p> <p>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p>	12

1	2	3	4	5
	<p>профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>		<p>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.9. Обработка сырья и приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	
<p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>				72
<p>МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>				72
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>				
<p>ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подго-</p>	<p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность.</p>	<p>Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим ме-</p>	<p>ОП.08 Охрана труда Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</p>	6

1	2	3	4	5
<p>товки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>стом и объектом работ.</p>	<p>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</p>	
	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.</p>		6
	<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	<p>Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления сложной продукции.</p>	<p>Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	6
	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, матери-</p>	<p>Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p>	<p>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	6

1	2	3	4	5
	<p>алов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>			
	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции сложного ассортимента.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента , подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента Тема 2.8. Приготовление, подготовка</p>	<p>6</p>

1	2	3	4	5
			к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	
	Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Приготовление продукции сложного ассортимента.	<p>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента , подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассорти-</p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	<p>Участие в организации хранения кулинарной продукции, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>мента</p> <p>Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>6</p>
	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>Творческое оформление и подготовка к реализации продукции сложного ассортимента</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</p> <p>, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</p>	<p>6</p>

1	2	3	4	5
			<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	
	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	<p>Проведение самооценки качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	<p>Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	12
	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Участие в реализации меню предприятия общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных</p>	12

1	2	3	4	5
			<p>изделий (паст) сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	5
<p>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</p>				72
<p>МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>				72
<p>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>				
<p>ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных</p>	<p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность.</p>	<p>Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.</p>	<p>ОП.08 Охрана труда</p> <p>Тема 2.1</p> <p>Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</p> <p>Тема 2.2</p> <p>Производственный травматизм и</p>	6

1	2	3	4	5
<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			<p>профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</p>	
	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	6
	<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	<p>Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления сложной продукции.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	6
	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	6
	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реали-</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного</p>	6

1	2	3	4	5
	<p>изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	<p>зации продукции сложного ассортимента.</p>	<p>ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	5
	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Приготовление продукции сложного ассортимента.</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ас-</p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	<p>Участие в организации хранения кулинарной продукции, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>сортимента</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	6
	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>Творческое оформление и подготовка к реализации продукции сложного ассортимента</p>	<p>Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	6
	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до</p>	<p>Проведение самооценки качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги пи-</p>	<p>Тема 1.3. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, ку-</p>	12

1	2	3	4	5
	готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	тания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	линарных изделий и закусок Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Участие в реализации меню предприятия общественного питания.	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	12
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72
МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				72
МДК 04.02. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
	Инструктаж по охране труда. Техниче-	Ознакомление с предприятием и	ОП.08 Охрана труда	6

1	2	3	4	5
	ская и пожарная безопасность, электро-безопасность.	отделениями предприятия. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.	Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	
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	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.	Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	6
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления сложной продукции.	Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	6
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания –	Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	6

1	2	3	4	5
	базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.			
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции сложного ассортимента.	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6
	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	Приготовление продукции сложного ассортимента.	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6
	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на	Участие в организации хранения кулинарной продукции, согласно	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов слож-	6

1	2	3	4	5
	<p>раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	<p>требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>ного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	5
	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>Творческое оформление и подготовка к реализации продукции сложного ассортимента</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	6
	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий</p>	<p>Проведение самооценки качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических</p>	<p>Тема 1.3. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации</p>	12

1	2	3	4	5
	хранения на раздаче и т.д.).	требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	холодных и горячих десертов, напитков	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Участие в реализации меню предприятия общественного питания.	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	12
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				72
МДК. 05.02. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность.	Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.	ОП.08 Охрана труда Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	6

1	2	3	4	5
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.	Тема 1.1. Система ХАССП. Анализ рисков и критические контрольные точки. Тема 1.2. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	6
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления сложной продукции.	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.5. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	6
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	Тема 1.3. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.5. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	6
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции сложного ассортимента.	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.2. Приготовление и подготов-	6

1	2	3	4	5
			<p>ка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	
	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Приготовление продукции сложного ассортимента.</p>	<p>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	6
	<p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	<p>Участие в организации хранения кулинарной продукции, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных</p>	6

1	2	3	4	5
			<p>изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	5
	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>Творческое оформление и подготовка к реализации продукции сложного ассортимента</p>	<p>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	6
	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	<p>Проведение самооценки качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порциониро-</p>	<p>Тема 1.3. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных конди-</p>	12

1	2	3	4	5
		вания, условий хранения на раздаче и т.д.).	терских изделий 1.5. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Участие в реализации меню предприятия общественного питания.	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	12
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				72
МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.				72
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность.	Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.	ОП.08 Охрана труда Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к	6

1	2	3	4	5
	<p>Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p>	<p>Анализ отраслевых особенностей организаций питания.</p>	<p>производственному оборудованию Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания.</p>	<p>6</p>
	<p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p>	<p>Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</p>	<p>Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</p>	<p>6</p>
	<p>Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудовани-</p>	<p>Анализ в заполнение документации</p>	<p>Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>6</p>

1	2	3	4	5
	ем, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.			
	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.	Заполнение технологической документации на продукцию общественного питания.	Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания. Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	6
	Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	Участие в Расчете основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	6
	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных		Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими	6

1	2	3	4	5
	<p>подразделений .Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p>		<p>службами и подразделениями. Тема 1.8. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Тема 1.9 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>	5
	<p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p>	<p>Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.</p>	<p>Тема 1.8. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	6
	<p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p>	<p>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>	<p>Тема 1.9 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>	6
	<p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей</p>	<p>Участие в Организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>Тема 1.8. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</p>	6

1	2	3	4	5
	персонала.			
	Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	Участие в планировании деятельности подчиненного персонала	Тема 1.8. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	6
	Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии по положению об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени	Участие в планировании деятельности подчиненного персонала	Тема 1.8. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	6
ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)				216
МДК.07.01 Техно-логические процессы механической обработки и приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск				216
ВД.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)	Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность.	Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.	ОП.08 Охрана труда Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	6

1	2	3	4	5
	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p>	<p>Участие в выборе основного и дополнительного сырья, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов.</p>	5
	<p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p>	<p>Участие в оформлении в заявке на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p>	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</p>	24

1	2	3	4	5
	<p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p>	<p>Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест.</p>	<p>кролика. Приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>24</p>
	<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	<p>Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления кулинарной продукции.</p>	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.3. Обработка, нарезка, фор-</p>	<p>12</p>

1	2	3	4	5
			<p>мовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов.</p>	
	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>Участие в приемке основного и дополнительного сырья, согласно нормативно-технологической документации. Участие в подборе методов хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов.</p>	36
	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий.</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,</p>	42

1	2	3	4	5
			<p>хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	

1	2	3	4	5
			<p>закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка</p>	

1	2	3	4	5
			<p>к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p>	

1	2	3	4	5
			<p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий-</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	5
	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаков-</p>	<p>Участие в организации и техническом оснащении работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации кулинарной продукции.</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации</p>	12

1	2	3	4	5
	<p>ка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>		<p>бульонов, отваров, супов Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	

1	2	3	4	5
			<p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд,</p>	

1	2	3	4	5
			<p>десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассорти-</p>	

1	2	3	4	5
			<p>мент хлебобулочных изделий и хлеба Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий- Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента. Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
	<p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	<p>Участие в организации хранения кулинарной продукции, согласно требований нормативно-технологической документации для продукции общественного питания.</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	12

1	2	3	4	5
			<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка</p>	

1	2	3	4	5
			<p>к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	

1	2	3	4	5
			<p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p>	

1	2	3	4	5
			<p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий-</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>Участие в выборе методов подготовки готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка</p>	12

1	2	3	4	5
			<p>к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салат-</p>	

1	2	3	4	5
			<p>ных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление</p>	

1	2	3	4	5
			<p>и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и</p>	

1	2	3	4	5
			<p>фаршей для хлебобулочных изделий-</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
	<p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Выбор методов разогрева охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-</p>	12

1	2	3	4	5
			<p>масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p>	

1	2	3	4	5
			<p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебоу-</p>	

1	2	3	4	5
			<p>лочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий-</p>	

1	2	3	4	5
			<p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	
	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	<p>Проведение самооценки качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	<p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p>	12

1	2	3	4	5
			<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	

1	2	3	4	5
			<p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов</p>	

1	2	3	4	5
			<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p>	

1	2	3	4	5
			<p>Тема 5.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	5
	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Участие в реализации меню предприятия общественного питания.</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, супов и закусок</p> <p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка</p>	12

1	2	3	4	5
			<p>к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки</p> <p>Тема 2.6. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3.5. Приготовление, подготовка</p>	

1	2	3	4	5
			<p>к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подго-</p>	

1	2	3	4	5
			<p>товки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p> <p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p> <p>Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p> <p>Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий-</p> <p>Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.13. Приготовление, оформле-</p>	

1	2	3	4	5
			<p>ние и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</p> <p>Тема 5.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных, тортов</p>	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена;
- программа производственной практики;
- приказ о распределении обучающихся по местам практик;
- календарный учебный график;
- направление на практику;
- задание на практику;
- аттестационный лист;
- дневник практики;
- график консультаций.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

- методические рекомендации по оформлению отчетной документации по практике;
- методические рекомендации по организации процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, освоенных при прохождении практик для специальностей среднего профессионального образования.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в профильных организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

5. Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

6. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.

7. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

10. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.

11. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2019. — 128 с.

12. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.

13. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

1.1.1. Основные электронные издания:

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-

Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Основная литература:

1. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. — Кемерово :КемГУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-8353-2679-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162620>— Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО - М.: Издательство Юрайт, 2022.-414 с
3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08995-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —
4. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: Учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2022.- 201с.
5. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2022.-163с.
6. Сологубова Г.С. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата.-М.: Издательство Юрайт, 2022. - 321с.
URL: <https://urait.ru/bcode/491264> .

Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
 2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
 4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=1-2-63865>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7/html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
6. [http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.5. Требования к руководителям практикой от образовательной организации

Руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 г. № 761н.

4.5. Требования к руководителям практикой от образовательной организации

Руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 г. № 761н.

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:
титульный лист;
содержание;
практическая часть;
приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении производственной практике, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству тары и материалов; эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на бумаге формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура –Times New Roman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над отчетом по производственной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Код	Формулировка компетенции	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и	

Код	Формулировка компетенции	Формы и методы контроля и оценки
	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

а также профессиональных компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики	Формы и методы контроля и оценки
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Проводить подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию	Проводить разработку и адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом	Зачет по производственной практике. Практическая проверка:

	рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Проводить подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
	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	Проводить разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	Выполнение работ по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответ-	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная ор-

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>ствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>ганизация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</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>Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<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>Выполнение работ по подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ВД. 5. 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>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>Проводить подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</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>Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>

<p>ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проводить разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
<p>ВД.7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар)</p>	<p>ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.</p>	<p>Выбирать показатели правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели правильности организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</p>	<p>Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
	<p>ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Определять качество продуктов в соответствии с видом, кондицией сырья, товароведной характеристикой сырья, обработки, нарезки и формировки, минимизирующих количество отходов; Осуществлять обработку и использование пищевых отходов, основных и дополнительных ингредиентов; Соблюдать точность соблюдения рецептов, показатели качества и безопасности готовой продукции ,показатели температурного режима</p>	<p>Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>

		приготовления, отпуска и хранения готовых блюд, правильности выбора посуды, способы сервировки, варианты оформления готовой продукции, точность оформления технологической документации.	
Освоенные личностные результаты при воспитании			
ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики	
ЛР 14. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики	
ЛР 15. Ориентированный на работу в команде	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики	
ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследовательской и проектной работе.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики	
ЛР 17. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образова-	

традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации		тельной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики
--	--	--