

**ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
по ППССЗ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО  
**ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ**

2021 г.

Рассмотрено  
на заседании педагогов сферы  
общественного питания  
Протокол № 9 от 18.05.2021  
Председатель МО  
\_\_\_\_\_ Григорьева Л.И.

1. Программа производственной практики разработана на основе Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское
- 2.. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
3. Положения о проведении учебной и производственной практики в ГБПОУ ИО БТТТ утвержденным приказом от 17.05.2016 г. № 93/О.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области “Братский торгово- технологический техникум” (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчики:

Григорьева Любовь Иннокентьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, Авилова Альбина Игоревна, мастер производственного обучения

**Рецензент:**

Директор Столовой ФГБОУ ВО «БрГУ»

\_\_\_\_\_

Л.В. Зайцева

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>20</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>23</b>
<b>4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>32</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>35</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы :

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей состав 19.00.00 (Промышленная экология и биотехнологии) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

В ходе учебной практике обучающиеся готовятся к выполнению следующим видам работ:

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

ПМ07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар, Кондитер)

### 1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения

С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт:**

-разработка ассортимента: полуфабрикатов, горячей кулинарной продукции, холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания;

-разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода полуфабрикатов; выхода продукции, вид и формы обслуживания;

-организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами; подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, кондитерского сырья, отделочных полуфабрикатов, обработка, приготовления различными методами экзотических и редких видов сырья, полуфабрикатов сложного ассортимента; творческое оформление, эстетичной подачи горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-упаковка, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

-контроль качества и безопасности обработанного сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции;

-контроль хранения и расхода продуктов.

-организация и проведение подготовки рабочих мест,

-адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- подготовка к использованию, приготовления, хранению фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства

**уметь:**

-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов, горячей кулинарной продукции, холодной кулинарной продукции, рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от изменения спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, вида и форм обслуживания;

-обеспечивать и контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие с технологическими требованиями;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости рационального использования основного и дополнительного сырья и дополнительных ингредиентов, применять ароматические и красящиеся вещества;

- использовать различные способы обработки и методы, подготовки экзотических и редких видов сырья, продуктов, полуфабрикатов, замеса теста, приготавливать фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты, формование, выпечка, отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-организовывать , порционировать (комплектовать), хранить, эстетично упаковывать на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовление из них полуфабрикатов, супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

-рецептуры, современные методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов, теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,

холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов, горячей и холодной кулинарной продукции, холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов, ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства

- актуальные направления в приготовлении горячей, холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов и напитков.

-правила составления меню, заявок на продукты, разработки рецептур.

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и подачи горячих и холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, холодных и горячих десертов, напитков.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Освоения учебной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами программы учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

### 1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь, знать иметь практический опыт

ВПД	Умения	Знания	Практический опыт
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья,	Разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями,

	<p>стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.</p>	<p>оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>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>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения</p>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и</p>

	ингредиентов, применения ароматических веществ.	потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	безопасности готовой кулинарной продукции;
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>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p>-выбирать, в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать подготавливать к работе на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>выбрать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p>	<p>разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой</p>

	<p>инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. организовывать их хранение до момента использования. соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. выбирать, применять комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>-пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. -определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные</p>	<p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
--	---	---	---

	<p>изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>-подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное с пользование контейнеров для мусора).</p> <p>-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>-различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>-выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>-упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>-соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-соблюдать выход холодных</p>		
--	---	--	--

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</li> <li>-рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем.</li> <li>-владеть профессиональной терминологией.</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</li> <li>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</li> <li>-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</li> <li>-составлять план действия.</li> <li>-определять необходимые ресурсы.</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>- реализовать составленный план.</li> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> <li>-организовывать работу коллектива и команды. В</li> <li>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности.</li> <li>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</li> </ul>		
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих</p>	<p>рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать подготавливать к работе на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,</li> </ul>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>	<p>разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом</p>

<p>десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>-обеспечивать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых блюд.</p> <p>-оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>-организовывать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</p> <p>-использовать региональные, сезонные продукты для приготовления сладких блюд.</p> <p>-оформлять заявки на продукты, расходные материалы,</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
---	---	---	---

	<p>необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>-соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>-соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное спользование контейнеров для мусора).</p> <p>-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>-различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>-выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>-упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>-соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>-проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>-рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть</p>		
--	---	--	--

	<p>профессиональной терминологией.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</li> <li>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</li> <li>-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</li> <li>-составлять план действия.</li> <li>-определять необходимые ресурсы.</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>-реализовать составленный план.</li> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> <li>-организовывать работу коллектива и команды.</li> <li>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности.</li> <li>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</li> </ul>		
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режим выпечки, реализации и хранения сложных</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам</p>	<p>подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p>

	<p>для сложных блюд;  выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени</p>	<p>хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих и холодных блюд, закусок, салатов, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. салатов, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.</p>	<p>приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями. выбор, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, закусок , салатов, холодных блюд, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p>
--	--	---	--

#### **1.4. Место и время проведения практики**

Учебная практика для обучающихся заочного обучения; по специальности Поварское и кондитерское дело осуществляется в течение учебного года в организациях, направления деятельности которых соответствует профилю подготовки и по месту работы обучающихся.

#### **1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего – 396 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 72 часов

В рамках освоения ПМ 02. – 72 часов

В рамках освоения ПМ 03. – 36 часов

В рамках освоения ПМ 04. – 36 часов

В рамках освоения ПМ 05. – 72 часов

В рамках освоения ПМ 06- 0 часов

В рамках освоения ПМ 07. – 108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

Выполнение работ по профессиям повар, кондитер, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код ОК	Наименование результата освоения практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 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 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код ПМ	Код ПК	Наименование результата освоения практики
ПМ.01	ПК1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК.1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

	ПК1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.02	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.
	ПК2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ПК.2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПМ.03	ПК3..1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК3..2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК3..3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК3..6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПМ.04	ПК4..1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК.4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК4..4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК.4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПМ.05	ПК5..1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК5..3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.5..6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПМ.07	ПК.7.1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
	ПК.7.2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
	ПК7..3	Готовить основные супы и соусы.
	ПК7.4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
	ПК7..5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
	ПК7.6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
	ПК.7.7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки
	ПК7.8	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных кондитерских изделий.
	ПК.7.9	Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.
	ПК7..10	Готовить бездрожжевое теста, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.
	ПК7.11	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.
	ПК.7.12	Готовить и оформлять торты массового спроса.



### 3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименования профессионального модуля, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам	Виды учебно-производственных работы
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1 ПК1.2	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	72	Тема 1.1 Организация и ведение процессов обработки, подготовки традиционных и экзотических, редких видов овощей, грибов приготовления и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	<i>Механическая кулинарная обработка традиционных, экзотических и редких овощей и грибов. Обработка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей . Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.</i>
ПК 1.1 ПК1.2			Тема 1.2. Организация и ведение процессов подготовки традиционных овощей к фаршированию, приготовления и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	<i>Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций., подготовка к фаршированию овощей</i>
ПК 1.1 ПК1.2			Тема 1.3. Организация и ведение процессов обработки рыбы с костным скелетом приготовления и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным

					скелетом. Обработка рыбы для использования в целом виде, фаршированная целиком, фаршированная в виде батона(рулета).
ПК 1.1 ПК1.2			Тема 1.4. Организация и ведение процессов обработки рыбы с хрящевым скелетом приготовления и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка крупной осетровой рыбы белуги севрюги, осетра, шипа, калуги.
ПК 1.1 ПК1.2			Тема 1.5 Организация и ведение процессов обработки и подготовки и реализации нерыбного водного сырья приготовления и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	Механическая кулинарная обработка моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц . Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.
ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			Тема 1.6 Организация и ведение процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	Приготовлении щуки фаршированной целиком, дородо фаршированная, галантин из рыбы, зразы донские, рулетики по домашнему.

ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			Тема 1.7 Организация и ведение процессов приготовления кнельной и котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы приготовления тельного фарширование рулета.
ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			Тема 1.8 Организация и ведение процессов обработки мяса и приготовления и реализации крупнокусковых полуфабрикатов для блюд из мяса для изделий сложного ассортимента	6	Механическая и кулинарная обработка мяса. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса: ростбифа, грудинка фаршированная мясом с рисом, мясо шпигованное, мясной рулет. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса и полуфабрикатов из него.
ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			Тема 1.9 Организация и ведение процессов приготовления и реализация порционных полуфабрикатов для блюд из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса стейков, рулетов из мраморного мяса. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.
ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			Тема 1.10 Организация и ведение процессов приготовления начинок для фарширования птицы кулинарных изделий сложного ассортимента	6	Приготовление фаршей. Приготовление фарша с фисташками, фарша с клюквой, фарша со свиной и языком, начинка мучная с луком,
ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3			Тема 1.11 Организация и ведение процессов обработки птицы и пернатой дичи, приготовления и реализация полуфабрикатов из птицы, пернатой	6	Механическая и кулинарная обработка домашней птицы и

ПК1.4			дичи кулинарных изделий сложного ассортимента		пернатой дичи. Приготовление курицы фаршированной(галантин), дщплята, фаршированные рисом, грибами. утка, фаршированные куриные ножки, котлеты из филе птицы фаршированные соусом молочным с грибами., суфле из птицы. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			Тема 1.12 Организация и ведение процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из утиной и гусиной печени изделий сложного ассортимента	6	Приготовление полуфабрикатов из утиной печени, паштета из фуа-гра. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.1 ПК2.2	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	72	Тема 2.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента	6	Приготовление супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

ПК2.1 ПК2.2			Тема 2.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации гарниров сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление гарниров к прозрачным супам : тосты, клецки манные, рис отварной, кнелей из мяса, профитролей из заварного теста,. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.3			Тема 2.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление, сложных горячих соусов:- соусов на муке: бешамель и их производных, -- масляных, яично-масляных соусов: голландского -соусов для паст: гсырного, сливочного. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.4			Тема 2.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление, овощей жульен, картофеля дюшес, овощного суфле, фаршированных муссов грибов жареных , Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.5			Тема 2.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление ризотто плова. Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК2.5			Тема 2.6 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд и гарниров макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление пасты, лазаньи, канелони. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.5 ПК2.8			Тема 2.7 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации блюд из яиц, творога, сыра,	6	Приготовление: блюд из яиц, творога, сыра,

			муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		муки: суфле из яиц, сырного суфле. сырники с морковью, вареники., фондю из сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.6 ПК2.8			Тема 2.8 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление рыбы припущенной рулетиками, рыба жареная порционным куском под соусом, рыба тушенная в горшочке.
ПК2.7 ПК2.8			Тема 2.9 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	Приготовления мяса жарка крупным куском, запекание в тесте и фольге. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.7 ПК2.8			Тема 2.10 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд из рубленого мяса, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление изделий из мясной кнельной массы, кнелей мясных.
ПК2.7 ПК2.8			Тема 2.11 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации блюд из домашней птицы, сложного ассортимента	6	Приготовление гуся, фаршированного яблоками, кусочков куриного мяса, запеченного в тесте, Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.7 ПК2.8			Тема 2.12 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации блюд из дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление утки фаршированной гречневой кашей, жаренной утиной грудки, утки горячего копчения.

					Требования к качеству, срок хранения
ПКЗ.1 ПКЗ.2	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	Тема 3.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза, холодных соусов эспумы. на основе сливок, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПКЗ.1 ПКЗ.3			Тема 3.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление салатов из свежих и вареных овощей: салатов с использованием мясных продуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов; винегретов; теплых салатов; салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.
ПКЗ.1 ПКЗ.4			Тема 3.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации бутербродов сложного ассортимента с учетом потребностей	6	Приготовление, оформление и отпуск бутербродов: открытых

			различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		(простых, сложных), закрытых, канапе, горячих бутербродов. Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК3.4 ПК3.7			Тема 3.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	Приготовление холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК3.1 ПК3.5			Тема 3.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	Приготовление рыбы под майонезом, мусса из горбуши, заливное с креветками, кальмары под майонезом. Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК3.1 ПК3.6			Тема 3.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	6	Приготовление ростбифа с гарниром, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени. Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК4.1 ПК4.2	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	36	Тема 4.1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	6	Приготовление желе из лимонов, мусса: клюквенного, самбука шоколадного, шоколадного крема-карамели; Требования к качеству, условия и сроки хранения

	потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК4.1 ПК4.2 ПК4.6			Тема 4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных молочно-творожных десертов сложного ассортимента	6	Приготовление тирамису, бланманже, Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК4.1 ПК4.3 ПК4.6			Тема 4.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента.	6	Приготовления горячих десертов на основе круп, сухарного пудинга, горячего суфле, груша в слоеном тесте, штруделей. Требования к качеству, условия и сроки
ПК4.1 ПК4.3 ПК4.6			Тема 4.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов из шоколада сложного ассортимента	6	Приготовление горячих десертов горячих чизкейков, шоколадно-фруктового фондю, десертов из шоколада. Требование к качеству, условия и сроки хранения
ПК4.1 ПК4.4 ПК4.6			Тема 4.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6	Приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морс малиновый, напитки с мороженым, смузи, морсов, напитков лимонный. Требование к качеству, условия и сроки
ПК4.1 ПК4.5 ПК4.6			Тема 4.6 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6	Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада, сбитня,

					Требование к качеству, условия и сроки хранения
ПК5.1 ПК5.2	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	Тема 5.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации глазури сырцовой, виды глазури.	6	Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Требование к качеству, условия и сроки хранения
ПК5.1 ПК5.2			Тема5.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации карамели. Виды карамели	6	Приготовление карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК5.1 ПК5.2			Тема5.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сливочных, белковых, заварных кремов и подготовка к использованию	6	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов(метаны, творога, сливок). Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК5.1 ПК5.2			Тема5.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сахарной мастики и марципана	6	Приготовление, сахарной мастики и марципана, требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК5.1			Тема5.5 Организация и ведение процессов приготовления,	6	Приготовление сдобного

ПК5.3			оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста сложного ассортимента		дрожжевого теста и изделий из него : булочка сдоба выборгская, булочка плюшка, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые) Требование к качеству условия и сроки хранения.
ПК5.1 ПК5.4			Тема5.6 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста с ложного ассортимента	6	Приготовление изделий из песочного теста (пирожные - кремовые, фруктово-желейные, глазированные) штучные кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки) печенье). требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий
ПК5.1 ПК5.5			Тема5.7 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше), сложного ассортимента.	6	Приготовление бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше) . Приготовление изделий из бисквитного теста (рулеты, пирожные, торты требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий
ПК5.1			Тема5.8 Организация и ведение процессов приготовления,	6	Приготовление

ПК5.4 ПК5.5			оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента		заварного теста и изделий из него трубочки, кольца, шарики профитроли, торты. требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5			Тема5.9 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации воздушного, воздушно-орехового и миндального теста сложного ассортимента	6	Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального п/ф и изделий из него : макарены, меренги, воздушное пирожное, безе. требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5			Тема5.10 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста сложного ассортимента	6	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него: трубочка слоеная, пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с разными фаршами, самса требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6			Тема5.11 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных тортов сложного ассортимента	6	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных

					полуфабрикатов: торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные( торт «Юбилейный альбом» Корзина с клубникой», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6			Тема 5.12 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации песочных, слоеных тортов сложного ассортимента	6	Приготовление песочных тортов кремовых, фруктово-желейных, глазированных ;слоеных тортов кремовых, фруктовых, обсыпных . требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1	ПМ07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар, Кондитер)	108	Тема 7.1 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жаренных овощей и грибов.	6	Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жареных, овощей. Приготовление картофельное пюре пюре из моркови , клецки картофельные, капуста белокачанная с соусом, картофель жареный, зразы картофельные, картофель отварной с луком и грибами. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1			Тема 7.2 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд из тешеных и запеченных овощей и грибов	6	Приготовление блюд и гарниров из тушеных и

					запеченных овощей. Приготовление капуста тушеная, рагу из овощей рулет картофельный голубцы овощные. ,грибы с сметанном соусе. перец фаршированный требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК7.1 ПК7.2			Тема 7.3 Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	6	Приготовление блюд из яиц, творога, теста. Приготовление яичная кашка, омлетс сыром, омлет запеченый с морковью варенки ленивые, запеканка из творога, вареники с различными фаршами,, блинчики. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.2			Тема 7.4. Приготовление заправочных супов	6	Приготовление заправочных, с картофелем и макаронными изделиями, молочных, холодных , сладких супов. Приготовление щи из квашенной капусты, Борщ украинский, рассольник московский, солянка сборная мясная суп картофельный с крупой суп лапша домашняя . . требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1			Тема 7.5. Приготовление молочных. прозрачных, пюре, сладких	6	Приготовление супа

ПК7.2			,холодных супов		молочного с макаронными изделиями суп пюре из овощей бульон с фрикадельками суп из смеси сухофруктов, свекольник холодный. требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК7.1 ПК7.3			Тема 7.6 Приготовление основных соусов.	6	Приготовление приготовления соусов: с мучной пассеровкой, молочных, масляных и сладких. Приготовление соусов: красного основного, белого основного, белого с рассолом, молочного с мукой, сметанного, польского, масло сырного. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.4			Тема 7.7. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы и неводного рыбного сырья	6	Приготовление блюд из отварной, жареной, запеченной рыбы; Приготовление рыба припущенная паровая, рыба жареная во фритюре, рыба запеченная под молочным соусом солянка из рыбы, котлеты рыбные, тельное из рыбы. Креветки с рисом. требования к качеству, условия и сроки хранения.

ПК7.1 ПК7.2			Тема 7.8. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и субпродуктов	6	Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного мяса. приготовление мяса отварное, бифштекса с яйцом, поджарки, шницеля, жаркое по домашнему, тефтелей. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.2			Тема 7.9. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из домашней птицы	6	Приготовление кури отварные, котлеты из филе кур, рагу из субпродуктов. котлета по киевски. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.6			Тема 7.10. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	6	Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.7			Тема 7.11 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	6	Приготовление компотов, киселей, желе, муссов, пудингов, шарлотки с яблоками, сладких соусов. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.8			Тема 7. 12 Подготовка кондитерского сырья. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий	6	Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий. требования к качеству, условия и сроки

					хранения.
ПК7.1 ПК7.9			Тема7.13. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	6	Приготовления дрожжевого теста опарным, безопарным способом и изделий из него. Приготовление пирожков с различными фаршами, булочек, ватрушек. требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК7.10			Тема 7.14 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	6	Приготовление бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного теста и изделий из него. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.10			Тема 7.15 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	6	Приготовление слоеного, заварного, воздушного теста и изделий из него. требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК7.11			Тема 7. 16 Приготовление и оформление пирожных	6	Приготовление пирожных: бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных с различными отделочными полуфабрикатами. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.12			Тема 7. 17 Приготовление и оформление тортов	6	Приготовление бисквитных, песочных тортов с различными отделочными

					полуфабрикатами. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.12			Тема 7. 18 Приготовление и оформление тортов	6	Приготовление слоеных, заварных, воздушных тортов с различными отделочными полуфабрикатами. требования к качеству, условия и сроки хранения.
<b>Всего часов</b>				396	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику обучающихся на рабочих местах по специальности в Мастерской учебной кухни согласно календарному графику, после раздела модуля и наличия оборудования:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся
  
- компьютер или ноутбук Packard Bell с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийная система;
- мультимедийный проектор BENQ, экран;
- калькуляторы CITIZEN SDC - 888
- универсальный привод и процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник,
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- кастрюльки, сковороды, миски из нержавеющей стали, суповые миски
- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
- стеллаж стационарный, передвижной;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- топорик-молоток, ножи-рубаки;
- мусат для точки и правки ножей;
- соковыжималка;
- кофемолка, кофеварка;
- набор инструментов для карвинга;
- перфорированные противни для багетов;
- делитель торта;
- лампа для работы с карамелью.
- мерный инвентарь
- нож пилка (300 мм);
- совки для сыпучих продуктов;
- скалки деревянные, скалки рифлёные,

- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- противни перфорированные;
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см;
- трафареты для нанесения рисунка;
- кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков;
- ножницы, кондитерские гребенки,
- терки, трафареты, ножницы;
- кисти силиконовые;
- силиконовые коврики для выпекания,
- перчатки термостойкие,
- дуршлаг, подносы, термометр;
- подложки для тортов (деревянные);
- инструменты для упаковки;
- подставки для тортов вращающиеся;
- газовая горелка;
- бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые);
- упаковочные материалы,
- посуда для подачи, посуда для презентации;
- термосы;
- контейнер для отпуска на вынос;
- столовая посуда, приборы, стекло;
- столовое белье, салфетки;

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электросковород а, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница, дежи к тестомесильной машине, электрошашлычница; охлаждаемый прилавок – витрина.

#### **4.2. Общие требования к организации практики**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла. Формы проведения учебной практики:

- обучение в составе группы;
- обучение на индивидуальных учебных рабочих местах.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

6. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

8. 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. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

9. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

10. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Сеницына, Е.А. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

11. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018

Дополнительные источники:

1. Харченко Н. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для студ. Учреждений сре. Проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2017

2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Кондитера. Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerra.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ПоварРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.po-var.ru/index.shtml>, свободный.

Заглавие с экрана

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно-производственных работ и оценки результатов выполнения практического задания на учебной практике. Работы, выполненные в ходе учебной практики отражаются, в дневниках учебной практики.

Результаты (освоенные ПК)	Формы и методы контроля и оценки
ПК1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дневник
ПК.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дневник
ПК.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дневник
ПК.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дневник
ПК.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дневник
ПК.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дневник
ПК.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дневник
ПК.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.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дневник

### 5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

В ходе освоения профессиональных навыков во время практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; выставляются оценки по результатам выполнения практического задания на практике; обучающиеся сдают дифференцированный зачет. Оценка за дифференцированный зачет вносится в ведомость, которая будет учтена при подведении итогов по каждому профессиональному модулю.