

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по ППСЗ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2022 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 17.05.2022
Председатель МО
Л.И. Григорьеваа

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. 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 дело»

Приказа Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

3. Примерной программы, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01 (Зарегистрирован в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)

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

Разработчики:

Краснеева Ирина Васильевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Игумнова Мария Сергеевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Цели практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Задачи практики

Задачами производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающимися, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций.

В ходе производственной практики обучающиеся готовятся к выполнению следующих видов работ:

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

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

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

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

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

– Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

– Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)

1.3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебным планом предусмотрена производственная практика в объеме 864 часа. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики и выполнение всего объема лабораторно-практических работ по междисциплинарным курсам, предусмотренных учебным планом.

1.4 Формы проведения практики обучение в составе квалифицированных рабочих; обучение на индивидуальных рабочих местах под руководством закрепленного высококвалифицированного рабочего – наставника; производственная практика на штатных рабочих местах предприятия.

1.5. Место и время проведения практики

Производственная практика обучающихся по специальности Поварское и кондитерское дело осуществляется в течении учебного года в организациях, направления деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО «Братск турист»; ООО Торговый дом «Север»; ООО «Школьное питание»; ООО «УЛЬТРАТУР»; ООО «АКВА ЛЮКС»; ОАО «Падун - хлеб».

1.6 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего – 864 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 108 часов

В рамках освоения ПМ 02. – 180 часов

В рамках освоения ПМ 03. – 108 часов

В рамках освоения ПМ 04. – 108 часов

В рамках освоения ПМ 05. – 144 часа

В рамках освоения ПМ 06. – 108 часов

В рамках освоения ПМ 07. – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики.

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися определенными профессиональными и общими компетенциями:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПМ 01	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ 02	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 03	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 04	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ 05	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ 06	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Пекарь)	ПМ 07	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике

Код	Наименование результатов обучения
ОК1	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.
ОК5	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.

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 работ
ПК 1.1	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	72	<p>Тема 1.1 Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки овощей и приготовление и подготовка к реализации п\ф из овощей</p>	12	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и так далее). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на</p>
ПК1.2 -1.3			<p>Тема 1.2 Организация и ведение процессов механической и кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление и подготовка к реализации п\ф из рыбы и</p>	36	<p>Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению (охлаждение, замораживание, вакуумирование) порционирование (комплектование)упаковка для отпуска на вынос, транспортирования</p>

			нерыбного водного сырья		полуфабрикатов из рыбы. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья .
ПК1.4			Тема 1.3 Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки мяса и мясных продуктов и подготовка к реализации п/ф из мяса	36	Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим требованиям качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления. Обработка мяса и мясных продуктов. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание) Порционирование (комплектование),упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
ПК1.4			Тема 1.4 Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика и приготовление и подготовка к реализации полуфабриката в.	24	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качество домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом стандартов чистоты. Обработка различными способами домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание)порционирование(комплектование), упаковка на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья.
ПК2.2 -2.3	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	180	Тема 2.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления супов сложного ассортимента	36	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Приготовление бульонов, овощных отваров. Выполнение задания (заказа) по приготовлению заправочных супов, прозрачных супов, супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания (заказа) по приготовлению вегетарианских, диетических , региональных , прозрачных супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации(презентации) супов,порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций Оценка качества готовых супов перед отпуском. 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 Хранение с учетом температуры подачи супов.

					Расчет стоимости супов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов.
ПК 2.5			Тема 2.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и соусов сложного ассортимента	36	<p>Организация рабочих мест. Подготовка к работе , безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. основных продуктов. Выполнение задания(заказа) по приготовлению блюд и гарниров из отварных, припущенных, запеченных, тушеных, жареных овощей в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания(заказа) по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания (заказа) по приготовлению красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных, молочного сметанного., соусов на сливках, яично масляных соусов.в соответствии с заданием (заказом)производственной программой кухни ресторана</p> <p>Подготовка к реализации(презентации)блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд и гарниров на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из овощей, из круп, макаронных изделий. Эффективное использование профессиональной терминологии..</p>
ПК2.6			Тема2.3 Организация и ведение процессов приготовления, горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	36	<p>Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из творога, яиц, муки в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) . кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления 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,</p>

				<p>кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, закусок.</p> <p>Охлаждение, замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из творога, яиц, сыра, муки в соответствии с заказом. Эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
ПК2.7			<p>Тема 2.4 Организация и ведение процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>36</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания-базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Проверка наличия, заказ(оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, кулинарных изделий.. Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</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>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</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>

					Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 2.8			Тема 2.5 Организация и ведение процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	36	Организация рабочих мест своевременная текущая уборка рабочих в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи. Эффективное использование профессиональной терминологии.
ПК3.1 -3.2	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	108	Тема 3.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента	12	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных соусов, салатных заправок, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных соусов, салатных заправок, сервировки и творческого оформления холодных соусов, салатных заправок, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций,. Упаковка готовых холодных соусов, салатных заправок, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных соусов, салатных заправок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных соусов, салатных заправок, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
ПК.3. 3-3.4			Тема 3.2 Организация и ведение процессов приготовления,	36	Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов разнообразного ассортимента, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых

			<p>оформления и подготовки к реализации салатов .закусок сложного ассортимента.</p>		<p>салатов разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых салатов разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых салатов разнообразного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе салатов разнообразного ассортимента, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению бутербродов, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Упаковка бутербродов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых бутербродов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бутербродов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
ПК3.5			<p>Тема 3.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц ,рыбы сложного ассортимента</p>	36	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц на вынос и для транспортирования.</p>

				<p>Организация хранения. 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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения. 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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
ПК3.6			<p>Тема 3.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента</p>	<p>24</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сервировки и творческого оформления холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для</p>

					<p>подачи) с учетом соблюдения выхода порций,. Упаковка готовых холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>
ПК4.1 -4.2	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	Тема 4.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента	36	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов, сервировки и творческого оформления холодных десертов, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций,. Упаковка готовых холодных десертов, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>
ПК4.3 -4.5			Тема 4.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, десертов сложного ассортимента	36	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих десертов</p>

				<p>на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих напитков (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
			<p>Тема 4.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>36</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих напитков (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Организация хранения холодных и горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до</p>

				<p>вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных горячих напитков, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих напитков (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
ПК5.1 -5.2	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.	144	Тема 5.1 Организация и ведение процессов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента	36 <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных п\ф для хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Организация хранения отделочных п\ф. Подготовка готовой продукции, п\ф (охлаждение, замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности. Размораживание замороженных отделочных п\ф.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными</p>

				<p>заданиями Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря. 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. Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p>
ПК 5.3-5.4			<p>Тема5.2 Организация и ведение процессов приготовления, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>36 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до</p>

				<p>вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>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.</p>
ПК5.5			<p>Тема 5.3 Организация и ведение процессов приготовления пирожных сложного ассортимента</p>	<p>36</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана..</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>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p> <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</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>Консультирование потребителей, оказание им</p>

					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.
			Тема 5.4 Организация и ведение процессов приготовления, тортов сложного ассортимента	36	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</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>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</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>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,</p>

					на вынос.
ПК6.1	ПМ06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	Тема 6.1 Ознакомление с предприятием общественного питания.	6	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
ПК6.2			Тема 6.2 Порядок приема на работу с обоснованием материальной ответственности и.	12	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.
ПК6.1			Тема 6.3 Особенности разделения труда на предприятии общественного питания.	6	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
ПК6.2			Тема 6.4 Особенности процесса проведения инвентаризации и	6	Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
ПК6.2			Тема 6.5 Порядок разработки новых блюд	24	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. - Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. -Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
ПК6.1			Тема 6.6 Оценка качества готовой продукции	6	Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
ПК6.3			Тема 6.7 Калькуляция на предприятии общественного питания	12	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. - Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. - Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. - Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. - Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с

					<p>санитарными нормами.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - 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. - 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.
ПК6.1			Тема 6.8 Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	12	<p>Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. - Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. - Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. - Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).
ПК6.1			Тема 6.9 Менеджмент на предприятии общественного питания	24	<p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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. - Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. - Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.
ПК 7.1 ПК 7.2	ПМ07 Освоение одной или нескольких профессий	108	Тема 7.1 Приготовление дрожжевого теста опарным	36	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>

	<p>рабочих, должностей служащих (Пекарь)</p>		<p>и безопасным способом и изделий из него</p>	<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению изделий из дрожевого теста разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 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>Тема7.2 Приготовление слоенного, заварного теста и изделий из него</p>	<p>36 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению изделий из слоенного, заварного теста разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с</p>

				<p>учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых изделий из слоенного, заварного теста на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 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 раздате и т.д.).</p>
			<p>Тема 7.3 Приготовление песочного, пряничного, бисквитного теста и изделий из него</p>	<p>36 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению изделий из песочного, пряничного, бисквитного теста разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых изделий из песочного, пряничного, бисквитного теста на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 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 раздате и т.д.).</p>

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. 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.