

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «Школьное питание»

_____/В.П.Гусева
« ____ » _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «Торгово-технологический
колледж»

_____/Т.Т.Авдеева
« ____ » _____ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар, Кондитер»

Набережные Челны, 2020

Рабочая программа практической подготовки разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
4. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))
5. Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж» (далее – ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»)

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ	СТР
Паспорт программы учебной и производственной практики.....	4
Результаты освоения программы учебной и производственной практики.....	19
Тематический план и содержание учебной и производственной практики.....	26
Условия реализации программы учебной и производственной практики.....	40
Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики.....	47

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов деятельности (ВД):

- 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;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
- изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление

десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной и производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: в программах повышения квалификации и переподготовки по специальности.

1.2. Цели и задачи практической подготовки

1) Закрепление и совершенствование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 7.3. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

ПК 7.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

ПК 7.5. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок, кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2) Приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей по видам деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
- изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2.1. Требования к результатам освоения практической подготовки

В результате прохождения учебной и производственной практики в рамках профессиональных модулей студент должен **приобрести практический опыт** работы:

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

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведения 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, 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.

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:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов 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 безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов.

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:

- разработке ассортимента холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, 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.

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:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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, 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.

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:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 кондитера, пекаря, подготовке 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 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.

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПМ. 07Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню, ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд из разнообразного сырья, гарниров,

горячих и холодных соусов, холодных и горячих десертов, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;

- контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики

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

Всего – 144 часа, в том числе:

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 72 часа

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:

Всего – 216 часов, в том числе:

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 144 часа

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:

Всего – 144 часа, в том числе:

Учебная практика – 36 часов

Производственная практика – 108 часов

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:

Всего – 108 часов, в том числе:

Учебная практика – 36 часов

Производственная практика – 72 часа

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:

Всего – 180 часов, в том числе:

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 108 часов

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

Всего – 144 часа, в том числе:

Производственная практика – 144 часа

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»:

Всего – 180 часов, в том числе:

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 108 часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной и производственной практики является освоение студентами **профессиональных компетенций:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 7.3. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

ПК 7.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

ПК 7.5. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок, кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

и общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по **основным видам деятельности:**

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;
- изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

**Тематический план учебной и производственной практики профессионального модуля
 ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Коды ПК, ОК	Наименование профессиональных компетенций	Содержание	Количество часов по темам	
			УП.01	ПП.01
ПК 1.1 ОК1-11	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями и регламентами	7,2	7,2
		Организация рабочего места. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов	7,2	7,2
ПК 1.2 ОК1-11	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Организация рабочего места. Обработка и нарезка редких, экзотических и традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи с учетом контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов	7,2	7,2
ПК 1.3 ОК1-11	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с соблюдением санитарно-гигиенических норм во время работы.	7,2	7,2
		Организация рабочего места. Использование различных технологий приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для блюд сложного ассортимента с учетом контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов	7,2	7,2
		Организация рабочего места. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Выбор упаковочного инвентаря для полуфабрикатов на вынос с учётом требований к безопасности	7,2	7,2
		Организация рабочего места. Охлаждение и заморозка подготовленных полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи с соблюдением температурного режима и сроков хранения	7,2	7,2

ПК 1.4 ОК1-11	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка ассортимента и адаптация рецептур блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов.	7,2	7,2
		Разработка ассортимента и адаптация рецептур блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2	7,2
	ПК 1.1-1.4 ОК1-11	Дифференцированный зачет: «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи) и тестового задания»	7,2	7,2
	Всего		72	72
	Итого		144	

Тематический план учебной и производственной практики профессионального модуля

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

Код ПК, ОК	Наименование профессиональных компетенций	Содержание	Количество часов по темам	
			УП.02	ПП.02
ПК 2.1 ОК1-11	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	3,6	7,2
		Организация рабочего места. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов	3,6	7,2
ПК 2.2 ОК1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2	14,4

	и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.3 ОК1-11	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, непродолжительное хранение соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2	14,4
ПК 2.4 ОК1-11	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	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2	14,4
		Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2
ПК 2.5 ОК1-11	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	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2
		Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2
		Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	3,6	7,2

	обслуживания.	обслуживания		
ПК 2.6 ОК1-11	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	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2
		Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2
ПК 2.7 ОК1-11	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	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2
		Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2
		Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2
ПК 2.8 ОК1-11	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	Организация рабочего места. Разработка ассортимента и адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, а также с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2

	ПК 2.1-2.8 ОК1-11	Дифференцированный зачет: «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление горячих блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи) и тестового задания»	7,2	14,4
	Всего		72	144
	Итого		216	

Тематический план учебной и производственной практики профессионального модуля

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

Код ПК, ОК	Наименование профессиональных компетенций	Содержание	Количество часов по темам	
			УП.03	ПП.03
ПК 3.1 ОК1-11	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	3,6	7,2
ПК 3.2 ОК1-11	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2

ПК 3.3 ОК1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	14,4
ПК 3.4 ОК1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2
ПК 3.5 ОК1-11	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	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	21,6
ПК 3.6 ОК1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	21,6
ПК 3.7 ОК1-11	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места. Разработка ассортимента и адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2	21,6
ПК 3.1-3.7 ОК1-11		Дифференцированный зачет: «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление холодных блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи) и тестового задания»	7,2	7,2

	Всего		36	108
	Итого		144	

**Тематический план учебной и производственной практики профессионального
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**

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций	Содержание	Количество часов по темам	
			УП.04	ПП.04
ПК 4.1 ОК1-11	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	3,6	7,2
ПК 4.2 ОК1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2
ПК 4.3 ОК1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	14,4

ПК 4.4 ОК1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2	14,4
ПК 4.5 ОК1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,6	7,2
ПК 4.6 ОК1-11	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места. Разработка ассортимента и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2	14,4
	ПК 4.1-4.6 ОК1-11	Дифференцированный зачет: «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление холодных и горячих десертов и напитков) и тестового задания»	7,2	7,2
	Всего		36	72
	Итого		108	

**Тематический план учебной и производственной практики профессионального модуля
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**

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций	Содержание	Количество часов по темам	
			УП.05	ПП.05

ПК 5.1. ОК1-11	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	7,2	14,4
ПК 5.2 ОК1-11	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	14,4	14,4
ПК 5.3 ОК1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,4	21,6
ПК 5.4 ОК1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,4	21,6
ПК 5.5 ОК1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочего места. Организация технологического процесса приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2	21,6

ПК 5.6 ОК1-11	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Организация рабочего места. Разработка ассортимента и адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2	21,6
ПК 5.1-5.6 ОК1-11		Дифференцированный зачет «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) и тестового задания»	7,2	7,2
	Всего		72	108
	Итого		180	

**Тематический план производственной практики профессионального модуля
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Код ПК и наименование профессиональных компетенций	Содержание	Количество часов по темам
		ПП.06
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК1-11	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2
	Разработка ассортимента и адаптация рецептов кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2
	Разработка различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2
	Разработка различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7,2
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию	Оперативное текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	7,2

деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ОК1-11	Оперативное текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	7,2
	Составление производственной программы структурного подразделения	7,2
	Координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	7,2
ПК6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ОК1-11	Организация рабочих мест в производственных цехах	7,2
	Подбор производственного оборудования для осуществления технологического процесса	7,2
	Подбор производственного инвентаря, необходимых инструментов для осуществления технологического процесса	7,2
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ОК1-11	Организация контроля подчиненного персонала за соблюдением требований охраны труда	7,2
	Организация контроля подчиненного персонала за обеспечением требований безопасности готовой продукции производства	7,2
	Организация контроля подчиненного персонала за качеством приготовления продукции производства	7,2
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте ОК1-11	Организация труда персонала на производстве	7,2
	Организация улучшения и обслуживания рабочих мест	7,2
	Организация проведения обучения и аттестации рабочих мест	7,2
	Оценивание результатов труда работников	7,2
	Приемы повышения эффективности общения в команде	7,2
	Дифференцированный зачет «Выполнение практической работы и тестового задания» ПК 6.1-6.5 ОК 1-11	7,2
Итого		144

**Тематический план учебной и производственной практики профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»**

Код ПК	Наименование профессиональных компетенций	Содержание	Количество часов по темам	
			УП.07	ПП.07
ПК 7.1 ОК1-11	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места повара, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями.	7,2	7,2
ПК 7.2 ОК1-11	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Организация приготовления, оформления и презентации холодных блюд, напитков и кулинарных изделий	7,2	14,4
		Организация приготовления, оформления и презентации супов и горячих напитков	7,2	14,4
		Организация приготовления, оформления и презентации вторых горячих блюд, закусок и кулинарных изделий	7,2	14,4
ПК 7.3 ОК1-11	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Организация рабочего места кондитера, подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов, с учетом контроля хранения и расхода продуктов, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями.	7,2	7,2
ПК 7.4 ОК1-11	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Организация изготовления, оформления и презентации кондитерской продукции	7,2	14,4
		Организация изготовления, оформления и презентации шоколадной продукции	7,2	14,4
ПК 7.5 ОК1-11	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок, кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Разработка и адаптация рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	7,2	7,2
		Разработка и адаптация рецептур кондитерских изделий и шоколадной продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	7,2	7,2

	потребностей различных категорий потребителей. ОК1-11			
	ПК 7.1-7.5 ОК 1-11	Дифференцированный зачет «Выполнение практической работы (адаптация рецептуры, приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок, кондитерских изделий) и тестового задания»	7,2	7,2
	Всего		72	108
	Итого		180	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лабораторий – учебный кулинарный цех и учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- ✓ комплект учебной мебели состоит из посадочных мест по количеству обучающихся;
- ✓ рабочее место преподавателя;
- ✓ учебная доска;
- ✓ шкафы для хранения учебного оборудования;
- ✓ наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- ✓ компьютерное обеспечение;
- ✓ комплект технологической документации;
- ✓ комплект учебно-методической документации;

ЛАБОРАТОРИЯ: «Учебная кухня ресторана», оснащённая в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- ✓ Весы настольные электронные;
- ✓ Пароконвектомат;
- ✓ Универсальный привод;
- ✓ Микроволновая печь;

- ✓ Плита электрическая;
- ✓ Фритюрница;
- ✓ Шкаф морозильный;
- ✓ Шкаф холодильный;
- ✓ Планетарный миксер;
- ✓ Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- ✓ Мясорубка;
- ✓ Овощерезка или процессор кухонный;
- ✓ Слайсер;
- ✓ Миксер для коктейлей;
- ✓ Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
- ✓ Кофемолка;
- ✓ Набор инструментов для карвинга;
- ✓ Овоскоп;
- ✓ Машина посудомоечная;
- ✓ Стеллаж передвижной;
- ✓ Моечная ванна двухсекционная.

Требования к оснащению баз практик

- ✓ Кухня организации питания;
- ✓ Весы настольные электронные;
- ✓ Пароконвектомат;
- ✓ Конвекционная печь или жар;
- ✓ Микроволновая печь;
- ✓ Расстоечный шкаф;
- ✓ Плита электрическая;
- ✓ Фритюрница;
- ✓ Электрогриль (жарочная поверхность);
- ✓ Шкаф холодильный;
- ✓ Шкаф морозильный;
- ✓ Шкаф шоковой заморозки;

- ✓ Льдогенератор;
- ✓ Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- ✓ Тестораскаточная машина;
- ✓ Планетарный миксер;
- ✓ Диспенсер для подогрева тарелок;
- ✓ Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- ✓ Мясорубка;
- ✓ Овощерезка;
- ✓ Процессор кухонный;
- ✓ Слайсер;
- ✓ Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- ✓ Миксер для коктейлей;
- ✓ Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- ✓ Машина для вакуумной упаковки;
- ✓ Кофемашина с капучинатором;
- ✓ Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- ✓ Кофемолка;
- ✓ Лампа для карамели;
- ✓ Аппарат для темперирования шоколада;
- ✓ Сифон;
- ✓ Газовая горелка (для карамелизации);
- ✓ Машина посудомоечная;
- ✓ Стол производственный с моечной ванной;
- ✓ Стеллаж передвижной;
- ✓ Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

- ✓ Весы настольные электронные
- ✓ Конвекционная печь
- ✓ Микроволновая печь
- ✓ Подовая печь (для пиццы)

- ✓ Расстоечный шкаф
- ✓ Плита электрическая
- ✓ Шкаф холодильный
- ✓ Шкаф морозильный
- ✓ Шкаф шоковой заморозки
- ✓ Тестораскаточная машина (настольная)
- ✓ Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- ✓ Тестомесильная машина (настольная)
- ✓ Миксер (погружной)
- ✓ Мясорубка
- ✓ Куттер
- ✓ Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- ✓ Пресс для пиццы
- ✓ Лампа для карамели
- ✓ Аппарат для темперирования шоколада
- ✓ Сифон
- ✓ Газовая горелка (для карамелизации)
- ✓ Термометр инфракрасный
- ✓ Термометр со щупом
- ✓ Овоскоп
- ✓ Машина для вакуумной упаковки
- ✓ Производственный стол с моечной ванной
- ✓ Производственный стол с деревянным покрытием
- ✓ Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- ✓ Моечная ванна (двухсекционная)
- ✓ Стеллаж передвижной

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Федеральные законы и нормативные документы

1.ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

2.ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».

3.ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

4.ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

5.СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

7.ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 400с. ISBN 978-5-4468-3305-4

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. – Изд. 3-е - Ростов н/Д: Феникс, 2018 – 374, [1]: ил. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-30345-0

3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва: РУСАЙНС, 2018.- 224 с. ISBN 978-5-4365-1564-9

4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018.- 332 с.- (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-06191-6

5. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник/- Москва: КНОРУС, 2019-198 с

6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/967397>

7. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 398 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015381-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniyum.com/catalog/product/1174606>

8. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniyum.com/catalog/product/1046287>

9. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1001262>

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: Арий, М.: Лада, 2018. – 680 с.: ил. ISBN 978-5-94832-436-4

Дополнительные источники

Интернет источники

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП – лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://www.chefs.ru/> - Профессионально-информационный портал Гильдии шеф-поваров
10. <http://www.chefcompany.ru/> - Федерация профессиональных поваров и кондитеров России
11. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная и производственная практика проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города в рамках каждого профессионального модуля. Учебная и производственная практика проводится в форме:

- уроков производственного обучения;
- практических занятий;
- производственной деятельности, которая отвечает требованиям программы практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется установленной формы отчетности для студентов по итогам прохождения производственной практики: дневник, отчет, аттестационный лист, производственная характеристика.

Итогом практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от колледжа на основании:

- наблюдений за работой практиканта;
- выполнения индивидуального практического задания;
- качества отчета по программе практики;
- предварительной оценки руководителя практики от организации - базы практики;
- аттестационных листов;
- производственной характеристики, составленной руководителем практики от организации.

Результаты прохождения учебной и производственной практики учитываются при итоговой аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ПК 1.1-1.4) разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения 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, 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>-экспертное наблюдение и оценка во время учебной и производственной практики; - дневник обучающегося; - аттестационный лист по практике; - производственная характеристика; - отчет по практике; - защита портфолио</p>
<p>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 (ПК 2.1-2.8) 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 безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов</p>	<p>-экспертное наблюдение и оценка во время учебной и производственной практики; - дневник обучающегося; - аттестационный лист по практике; - производственная характеристика; - отчет по практике; - защита портфолио</p>
<p>ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК 3.1-3.7) разработке ассортимента холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,</p>	<p>-экспертное наблюдение и оценка во время учебной и производственной практики; - дневник обучающегося; - аттестационный лист по практике; - производственная характеристика; - отчет по практике; - защита портфолио</p>

<p>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>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 (ПК4.1-4.6) разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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, 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>-экспертное наблюдение и оценка во время учебной и производственной практики; - дневник обучающегося; - аттестационный лист по практике; - производственная характеристика; - отчет по практике; - защита портфолио</p>
<p>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 (ПК5.1-5.6) разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 кондитера, пекаря, подготовке 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 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 хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов</p>	<p>-экспертное наблюдение и оценка во время учебной и производственной практики; - дневник обучающегося; - аттестационный лист по практике; - производственная характеристика; - отчет по практике; - защита портфолио</p>
<p>ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (ПК6.1-6.5) разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и</p>	<p>-экспертное наблюдение и оценка во время учебной и производственной</p>

<p>кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контролю качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>практики;- дневник обучающегося; - аттестационный лист по практике; - производственная характеристика; -отчет по практике;- защита портфолио</p>
<p>ПМ. 07Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер» (ПК 7.1-7.5) оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий; разработки меню, ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; приготовления и оформления холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд из разнообразного сырья, гарниров, горячих и холодных соусов, холодных и горячих десертов, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков; презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>-экспертное наблюдение и оценка во время учебной и производственной практики; - дневник обучающегося; - аттестационный лист по практике; - производственная характеристика; -отчет по практике; - защита портфолио</p>