

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.А. Махновский
«26» февраля 2020г.



**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Магнитогорск, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от «09» декабря 2016 г. №1565, примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 44828), СМК-О-ПВД-103-15 О практике студентов Многопрофильного колледжа, рабочих программ профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Сферы обслуживания»

Председатель

 / И.В. Авдюшина

Протокол № 4 от 14.02.2020г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от 16.02.2020г.

Разработчик:

мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

 (Ольга Юрьевна Медведева)

Согласовано:

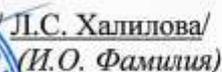
Заместитель директора
по учебно-производственной работе

 / О.Н. Загора
«18» февраля 2020г.

Рецензент:

директор ИП Халилова Л.С., кафе «Калинка»
(должность, ученая степень, ученое звание)



 / Л.С. Халилова/
(И.О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	39

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

Учебная практика реализуется в рамках профессиональных модулей (ПМ) образовательной программы и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций (ПК) по видам деятельности (ВД):

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1 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; ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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.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.	

ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО3 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО4 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;</p> <p>ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.</p>
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, 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.	
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.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.	
ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО 1 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 ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО8 контроля хранения и расхода продуктов.
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	
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.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.	
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
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	ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
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	
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.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.	
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
К 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	
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.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.	
ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар		
ПК 7.1	Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места	
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; ПО6 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; ПО7 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; ПО8 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; ПО9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; ПО10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара; ПО11 Приготовление блюд из творога по заданию повара; ПО12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; ПО13 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; ПО14 Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; ПО16 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО17 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; ПО18 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО19 Процеживание, протирание, замешивание,
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.	

		<p>измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</p> <p>ПО20Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО21Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>ПО22Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО23Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>
--	--	---

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Объем и структура программы учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики: учебная		Кол-во часов/недель	Курс	Место проведения практики	Вид аттестации и контроля
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	УП 01.01 (учебная)	72/2	1	МпК	Комплексный зачет
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	УП 02.01 (учебная)	72/2	2	МпК	Комплексный зачет
ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	УП 03.01 (учебная)	36/1	2	МпК	Комплексный зачет
ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	УП 04.01 (учебная)	36/1	3	МпК	Комплексный зачет
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	УП 05.01 (учебная)	72/2	2	МпК	Комплексный зачет
ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар/Кондитер	УП 07.01 (учебная)	72/2	1	МпК	Комплексный зачет
Итого		360/10 (в соответствии с УП)			

2.2 Содержание программы учебной практики

Код ПК/ОК	Практический опыт	Виды работ	Семестр	Кол-во часов
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07 ОК.09-11	ПО1 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; ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, разработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода	2	6

		<p>продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		18
ИТОГО				72
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 2.1 ОК 01-07 ОК.09-11	<p>ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО3 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	3	6
ПК 2.2 ОК 01-07 ОК.09-11	<p>ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов,</p>	<p>Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов сложного ассортимента на раздаче;</p>	3	12

	<p>полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов сложного ассортимента сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов сложного ассортимента, на вынос и для транспортирования;</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>ПК 2.3 ОК 01-07 ОК.09-11</p>		<p>Приготовление, оформление соусов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи соусов сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	3	6
<p>ПК 2.4 ОК 01-07 ОК.09-11</p>		<p>Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по</p>	3	6

ПК 2.5 ОК 01-07 ОК.09-11	<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
	<p>Приготовление, оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выходов порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	3	6
	<p>Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	3	12

<p>ПК 2.6 ОК 01-07 ОК.09-11</p>		<p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>ПК 2.7 ОК 01-07 ОК.09-11</p>		<p>Приготовление, оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>3</p>	<p>12</p>

ПК 2.8 ОК 01-07 ОК.09-11		<p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	3	12
ИТОГО				72
ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 3.1. ОК 01-07 ОК.09-11	<p>ПО 1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	3	3
ПК 3.2. ОК 01-07 ОК.09-11	<p>ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО4 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных соусов, заправок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных</p>	3	3

	<p>продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>ПК 3.3. ОК 01-07 ОК.09-11</p>	<p>ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО8 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления салатов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление салатов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи салатов сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных салатов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	3	6
<p>ПК 3.4. ОК 01-07 ОК.09-11</p>		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое</p>	3	6

		<p>оформление реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>ПК 3.5. ОК 01-07 ОК.09-11</p>		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>3</p>	<p>6</p>

ПК 3.6. ОК 01-07 ОК.09-11		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	3	6
ПК 3.7. ОК 01-07 ОК.09-11		<p>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	3	6
ИТОГО				36
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 4.1. ОК 01-07 ОК.09-11	ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники	6	6

	десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости и сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации	<p>безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p>		
ПК 4.2. ОК 01-07 ОК.09-11	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов сложного ассортимента и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	6	6
ПК 4.3. ОК 01-07 ОК.09-11	требований к безопасности; ПО6контроля качества и безопасности	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	6	6

	<p>готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>ПК 4.4 ОК 01-07 ОК.09-11</p>		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, холодных напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и</p>	<p>6</p>	<p>6</p>

		раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
ПК 4.5. ОК 01-07 ОК.09-11		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	6	6
ПК 4.6. ОК 01-07 ОК.09-11		<p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	6	6
ИТОГО				36
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 5.1. ОК 01-07 ОК.09-11	ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы,</p>	3	6

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО5приготовления различными методами, творческого оформления,</p>	<p>необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты</p>		
<p>ПК 5.2. ОК 01-07 ОК.09-11</p>	<p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО5приготовления различными методами, творческого оформления,</p>	<p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	3	12
<p>ПК 5.3. ОК 01-07 ОК.09-11</p>	<p>эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПОупаковки, хранения готовой продукции с</p>	<p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	3	12

	<p>учетом требований к безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>ПК 5.4. ОК 01-07 ОК.09-11</p>		<p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	3	18
<p>ПК 5.5. ОК 01-07 ОК.09-11</p>		<p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>	3	12

		<p>особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
ПК 5.6. ОК 01-07 ОК.09-11		<p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	3	12
ИТОГО				72
ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар				
ПК 7.1. ПК 7.2. ОК 01-11	<p>ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО3 Проверки технологического</p>	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных</p>	2	6
				6

<p>оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p> <p>ПО6 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>ПО7 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>ПО8 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</p> <p>ПО9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</p> <p>ПО10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара;</p> <p>ПО11 Приготовление блюд из творога</p>	<p>изделий;</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров;</p> <p>4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>5. Выполнение операций процеживания;</p> <p>6. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления Супов массового спроса;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления супов;</p> <p>4. Приготовление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>5. Выполнение операций процеживания;</p> <p>6. Порционирование и отпуск супов массового спроса;</p> <p>7. Оформление платежей за блюда;</p> <p>8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>9. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению соусов;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления соусов;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления соусов;</p> <p>4. Приготовление соусов массового спроса;</p> <p>5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протираания) для приготовления соусов;</p> <p>6. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря не сложного приготовления по заданию повара;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда;</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара;</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи не сложного приготовления;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления для приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</p>		<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	---	--	-------------------------------------

<p>по заданию повара; ПО12Приготовленн е блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; ПО13Приготовленн е мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; ПО14Приготовленн е горячих напитков по заданию повара; ПО15Приготовленн е холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; ПО16Приготовленн е и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО17Приготовленн е и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; ПО18Приготовленн е холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО19Процеживание , протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; ПО20Порционирова ние (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО21Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных</p>	<p>5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога; 3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление блюда из яиц и творога 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления; 3. Подготовка пряностей , приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих напитков не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих напитков; 3. Подготовка продуктов для приготовления напитков; 4. Приготовление горячих напитков; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления десертов; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления десертов; 4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p> <p>1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, холодных закусок не сложного приготовления; Подбор оборудования, инвентаря для приготовления закусок; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления холодных закусок; 4. Приготовление салатов, холодных и горячих закусок из рыбы и мяса; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда; 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара; 8. Уборка рабочих мест.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	--	----------------------------	----------------------------

изделий и их презентации; ПО22 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;			6
ПО23 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.			6
ИТОГО			72

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Вид деятельности	Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	Ванны моечные двухсекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы ВНЦ – 10 Краскопульт мини -2000 "OTRIX" Плита "Мечта" электрическая Столы профессиональные СП-2/1500/600 Тостер Фритюрница Холодильник "Юрюзань" Электроплита ПЭ-4Ш Фарфоровая посуда и металлическая посуда, стеклянная и хрустальная посуда;стекло в ассортименте; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм Наборы ножей для карвинга Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер DEXP SX-100; Блендер Namitoh Beacn HNB 250S-CE Доски разделочные; Измельчитель Bosch MMR 08A1 Кастрюли стальные, эмалированные различной емкости Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHANL Кофемолка электрическая Ладомир; Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470; Морозильная камера "Орск 115 "; Морозильная камера "СТИНОЛ"; Посудомоечная машина "Fagor" F1-30 Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные доски Холодильник "Атлант 2823,80 "; Холодильник Nord 431-7-010 Шкаф холодильн. со стеклом CHEJ BONVINI 400 BGC

		<p>Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Мясорубка электрическая "Panasonic"</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</p>	<p>лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p>	<p>Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchos Martelatto FA-3013 (1,9 л) Ванны моечные двухсекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы ВНЦ – 10 Краскопульт мини -2000 "OTRIX" Плита "Мечта" электрическая Столы профессиональные СП-2/1500/600 Тостер Фритюрница Холодильник "Юрюзань" Электроплита ПЭ-4Ш Фарфоровая посуда и металлическая посуда: для подачи холодных закусок; первых блюд; вторых блюд; стеклянная и хрустальная посуда; стекло в ассортименте; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Микроволновая печь Сковорода порционная стальная Миксер-барбекю UFESA BB 24 Сковороды d=280/50, d=240/50 нерж. антипригар. покрытие, тройное дно, Индукция LUXSTAHL Пароконвектоматы UNOX XV 393; ПКА6-1/1ВМ; эл-кий ПКА 6-1/3П; Подставка д/пароконвектомата ITERMA Печь микроволновая SAMSUNG; Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4 Слайсер AIRHOT SL 250 Соковыжималка, Соковыжималка шнековая JAU SJ-200 Кастрюли стальные, эмалированные, алюм. различной емкости Кастрюля 2л. нерж. тройное дно d190, h80, индукция LUXSHAHL, Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHAHL, Кастрюля 5л нерж. тройное дно d235, h130, индукция LUXSHAHL Гastroемкости EKSI 11020E (1/1 h 20мм), EKSI 13020E (1/3 h 20мм), EKSI 13065E (1/3 h 65мм); Гastroемкости сталь нерж. H 6,5, L 53, B 32.5 см металлич., H 2, L 53, B 32.5 см металлич. Миксер "Kenwood"; Миксер B5; Миксер планетарный GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погруженный TEFAL; Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470; Шкаф жарочный (пекарский) Наборы ножей для карвинга Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер DEXP SX-100; Блендер Namitoh Beacn HNB 250S-CE Измельчитель Bosch MMR 08A1 Кофемолка электрическая Ладомир; Морозильная камера "Орск 115 "; Морозильная камера "СТИНОЛ"; Посудомоечная машина "Fagor" FI-30 Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные</p>

		<p>доски Холодильник "Атлант 2823,80 "; Холодильник Nord 431-7-010 Шкаф холодильн. со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Мясорубка электрическая "Panasonic";</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</p>	<p>лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p>	<p>Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchos Martelatto FA-3013 (1,9 л) Ванны моечные двухсекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы ВНЦ – 10 Краскопульт мини -2000 "OTRIX" Плита "Мечта" электрическая Стол профессиональные СП-2/1500/600 Тостер Фритюрница Холодильник "Юрюзань" Электроплита ПЭ-4Ш Фарфоровая посуда и металлическая посуда: для подачи холодных закусок; первых блюд; вторых блюд; стеклянная и хрустальная посуда; стекло в ассортименте; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Сковороды d=280/50, d=240/50 нерж. антипригар. покрытие, тройное дно, Индукция LUXSTAHL Пароконвектоматы UNOX XV 393; ПКА6-1/1BM; эл-кий ПКА 6-1/3П; Подставка д/пароконвектомата ITERMA Печь микроволновая SAMSUNG; Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4 Слайсер AIRHOT SL 250 Соковыжималка, Соковыжималка шнековая JAU SJ-200 Кастрюли стальные, эмалированные, алюм. различной емкости Кастрюля 2л. нерж. тройное дно d190, h80, индукция LUXSHAHL, Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHAHL, Кастрюля 5л нерж. тройное дно d235, h130, индукция LUXSHAHL Наборы ножей для карвинга Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер DEXP SX-100; Блендер Namitoh Beacn HNB 250S-CE Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные доски Измельчитель Bosch MMR 08A1 Кофемолка электрическая Ладомир; Миксер проф-ый "KENWOOD" КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470; Морозильная камера "Орск 115 "; Морозильная камера "Стинол"; Посудомоечная машина "Fagor" Fl-30 Холодильник "Атлант 2823,80 ", Холодильник Nord 431-7-010</p>

		Шкаф холодильн. со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Мясорубка электрическая "Panasonic"
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1,9 л) Ванны моечные двухсекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы ВНЦ – 10 Краскопульт мини -2000 "OTRIX" Плита "Мечта" электрическая Столы профессиональные СП-2/1500/600 Тостер Фритюрница Холодильник "Юрюзань" Электроплита ПЭ-4Ш Фарфоровая посуда для подачи десертов; стеклянная и хрустальная посуда; стекло в ассортименте; приборы: десертные, фруктовые; Гастроемкости сталь нерж.Н 2, L 53, В 32.5 см металлич, Н 6,5, L 53, В 32.5 см металлич. Сковорода порционная стальная Пароконвектоматы UNOX XV 393; ПКА6-1/1BM; эл-кий ПКА 6-1/3П; Подставка д/пароконвектомата ITERMA Печь микроволновая SAMSUNG; Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4 Слайсер AIRHOT SL 250 Соковыжималка, Соковыжималка шнековая JAU SJ-200 Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные доски Гастроемкости EKSI 11020E (1/1 h 20мм); EKSI 13020E (1/3 h 20мм); EKSI 13065E (1/3 h 65мм); Гастроемкость сталь нерж. .; Миксер "Kenwood"; Миксер B5; Миксер планетарный GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погруженный TEFAL Шкаф жарочный (пекарский) Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер DEXP SX-100; Блендер Namitoh Beacn HNB 250S-CE Измельчитель Bosch MMR 08A1 Кастрюли стальные, эмалированные различной емкости Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHANL Кофемолка электрическая Ладомир; Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470; Морозильная камера "Орск 115 "; Морозильная камера "Стинол"; Посудомоечная машина "Fagor" F1-30 Холодильник "Атлант 2823,80 ", Холодильник Nord 431-7-010 Шкаф холодильн. со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC Шейкер Расстоечная камера XL091 Форма кулинарная
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для	Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1,9 л) Ванны моечные двухсекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с

<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p>	<p>сифоном;\n Весы ВНЦ – 10 Краскопульт мини -2000 "OTRIX" Плита "Мечта" электрическая Столы профессиональные СП-2/1500/600 Тостер Фритюрница Холодильник "Юрюзань" Электроплита ПЭ-4Ш Фарфоровая посуда и металлическая посуда: для подачи холодных закусок; первых блюд; вторых блюд; стеклянная и хрустальная посуда; стекло в ассортименте; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм Наборы ножей для карвинга Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер DEXP SX-100; Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE Доски разделочные; Измельчитель Bosch MMR 08A1 Кастрюли стальные, эмалированные различной емкости Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHANL Кофемолка электрическая Ладомир; Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470; Морозильная камера "Орск 115 "; Морозильная камера "Стинол"; Посудомоечная машина "Fagor" FI-30 Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные доски Холодильник "Атлант 2823,80 "; Холодильник Nord 431-7-010 Шкаф холодильн. со стеклом CHEJ BONVINI 400 BGC Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Мясорубка электрическая "Panasonic"</p>
<p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар</p>	<p>лаборатория учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p>	<p>Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchos Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухцекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы ВНЦ – 10 Краскопульт мини -2000 "OTRIX" Плита "Мечта" электрическая Столы профессиональные СП-2/1500/600 Тостер Фритюрница Холодильник "Юрюзань" Электроплита ПЭ-4Ш Фарфоровая посуда и металлическая посуда для подачи холодных закусок; первых блюд; вторых блюд; стеклянная и хрустальная посуда; стекло в ассортименте; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Микроволновая печь Гастроёмкости сталь нерж. Н 6,5, L 53, В 32.5 см металлич., Н 2, L 53, В 32.5 см металлич.; Сковорода порционная стальная Миксер-барбекю UFESA BB 24 Сковорода d=240/50 , d=280/50 нерж. антипригар. покрытие, тройное дно, Индукция</p>

	<p>LUXSTAHL Пароконвектоматы UNOX XV 393; ПКА6-1/1ВМ; эл-кий ПКА 6-1/3П; Подставка д/пароконвектомата ITERMA</p> <p>Печь микроволновая SAMSUNG;</p> <p>Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4</p> <p>Слайсер AIRHOT SL 250</p> <p>Соковыжималка, соковыжималка шнековая JAU SJ-200</p> <p>Кастрюли стальные, эмалированные, алюм. различной емкости</p> <p>Кастрюля 2л. нерж. тройное дно d190, h80, индукция LUXSHAHL, Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHAHL, Кастрюля 5л нерж. тройное дно d235, h130, индукция LUXSHAHL</p> <p>Гастроемкости EКСI 11020E (1/1 h 20мм), EКСI 13020E (1/3 h 20мм), EКСI 13065E (1/3 h 65мм);</p> <p>Миксер "Kenwood"; Миксер В5; Миксер планетарный GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погруженный TEFAL</p> <p>Шкаф жарочный (пекарский)</p> <p>Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм</p> <p>Наборы ножей для карвинга</p> <p>Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000М;</p> <p>Блендер "KENWOOD" BL 745;</p> <p>Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Блендер Namitoh Beasp HNB 250S-CE</p> <p>Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные доски</p> <p>Измельчитель Bosch MMR 08A1</p> <p>Кофемолка электрическая Ладомир;</p> <p>Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470;</p> <p>Морозильная камера "Орск 115 "; Морозильная камера "Стинол";</p> <p>Посудомоечная машина "Fagor" FI-30</p> <p>Холодильник "Атлант 2823,80 ", Холодильник Nord 431-7-010</p> <p>Шкаф холодильн. со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC</p> <p>Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Мясорубка электрическая "Panasonic";</p> <p>Шейкер</p> <p>Расстоечная камера XL091</p> <p>Форма кулинарная</p> <p>Машина тестомесильная HWH B10</p>
--	--

Сроки проведения учебной практики определяются в соответствии с календарным учебным графиком.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Профессиональный модуль ПМ.01

1. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа:
<https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/870/2/S53.pdf&view=true> . – Макрообъект.
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа:
<https://new.znaniium.com/read?id=21396>

3. **Серова И.В.** Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие/Ирина Валентиновна Серова; ФГБОУ ВПО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова». – Электрон. текстовые дан. (8, 14 Мб). – Магнитогорск : ФГБОУ ВПО «МГТУ», 2015. – 1 электрон. опт. Диск (CD - R). Режим доступа: <http://192.168.20.34/marcweb2/MObjects.asp>
4. **Ратушный, А. С.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=339104>

Профессиональный модуль ПМ.02

1.Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znaniium.com/bookread2.php?book=513905>

1. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=283501>

Профессиональный модуль ПМ.03

5. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=21396>
6. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект..
7. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=283501>
8. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true> . – Макрообъект.
9. Организация и технология обслуживания в барах [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО]. Ч.2 / МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2013. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S52.pdf&show=dcatalogues/5/8846/S52.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Профессиональный модуль ПМ.04

- 1 **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=21396>
- 2.**Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=283501>
- 3.**Климова, Т. А.** Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон.опт. диск (CD-R). – Режим доступа:<https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.

5. **Саенко, О. Е.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс] : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. - Москва : КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — Режим доступа : <https://book.ru/book/924213>

Профессиональный модуль ПМ.05

1. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=21396>
2. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=283501>
3. **Климова, Т. А.** Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.
4. **Новикова, Е. В.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931854>

Профессиональный модуль ПМ.07

1. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=21396>
2. **Климова, Т. А.** Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.
3. **Серова, И. В.** Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Дополнительные источники:

Профессиональный модуль ПМ.01

2. **Мишина, О. Ю.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=335728>
3. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=283501>
4. **Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=335034>

4. **Карташова, Л. В.** Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=189423>

Профессиональный модуль ПМ.02

3. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 - <http://znanium.com/catalog/product/518473>
4. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true>. - Макрообъект
5. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=272162>
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=114951>

Профессиональный модуль ПМ.03

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=272162>
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=114951>
3. Боларев, В. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / В. П. Боларев. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с.: 60x90 1/16. - ISBN 978-5-16-010398-3 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=213135>
4. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=339104>

Профессиональный модуль ПМ.04

1. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 376 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=257361>
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=335034>

Профессиональный модуль ПМ.05

1. **Васюкова А.Т.** Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=272162>
2. **Васюкова А.Т.** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=114951>

3. **Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=335034>

4. **Ратушный А.С.** Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Электронный ресурс]: практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — ISBN 978-5-394-03349-0. - Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=353553>

Профессиональный модуль ПМ.07

6. **Панкевич, О. А.** Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true> . – Макрообъект.
7. **Серова, И. В.** Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Периодические издания:

Профессиональные модули ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование ПО	№ Договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
<u>ШефЭксперт</u>	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно
<u>Система расчётов для общественного питания</u>	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Оценка учебной практики осуществляется на основе анализа предусмотренных форм отчетности и экспертного оценивания запланированных результатов обучения: практического

опыта и соответствующих общих и профессиональных компетенций, в том числе с учетом и(или) на основании результатов:

- текущего контроля видов работ, осуществляемого руководителями практики в процессе проведения практики.

Код ПК/ОК	Основные показатели оценки результата	Практический опыт	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ВД. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07 ОК 09-11	<p>ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов</p> <p>ОПОР 1.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов</p> <p>ОПОР 1.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>ОПОР 1.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы</p> <p>ОПОР 1.1.5 Выполнение требований при контроле качества сырья, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения</p> <p>ОПОР 1.2.1 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, методов оценки качества, безопасности, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ОПОР 1.2.2 Обработка различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ОПОР 1.2.3 Контроль качества обработанного сырья с учетом требований к безопасности</p> <p>ОПОР 1.2.4 Упаковка и хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности</p> <p>ОПОР 1.2.5 Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>ОПОР 1.3.1 Организация и ведение процессов приготовления согласно заказу</p> <p>ОПОР 1.3.2 Подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ОПОР 1.3.3 Контроль качества обработанного сырья и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности</p> <p>ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 1.4.2 Ведение расчетов с потребителями</p> <p>ОПОР 1.4.3 Оформление и презентация результатов проработки</p>	<p>ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>ПО3 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Произвести механическую кулинарную обработку и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки. 3. Упаковать, складируют неиспользованное сырье, пищевые продукты; 4. Убрать рабочее место. 5. Произвести разработку рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Составление актов проработки.
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			

<p>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01-07; ОК 09-11</p>	<p>ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для приготовления горячих блюд</p> <p>ОПОР 2.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд</p> <p>ОПОР 2.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>ОПОР 2.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы</p> <p>ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения</p> <p>ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента</p> <p>ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента</p> <p>ОПОР 2.2.3 Оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</p> <p>ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.5.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей</p>	<p>ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО3 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО4 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;</p> <p>ПО5 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО6 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>2. Произвести приготовление и творческое оформление горячего блюда «Кнели из птицы» с гарниром и соусом», в количестве 1 порции;</p> <p>-подготовить посуду и подать.</p> <p>3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты;</p> <p>4. Убрать рабочее место.</p> <p>5. Произвести разработку рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Составить акты проработки.</p>
---	---	--	---

ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01-07 ОК 09-11	ОПОР 3.1.1 Организация рабочего места для приготовления холодных блюд ОПОР 3.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд ОПОР 3.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 3.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 3.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 3.2.1 Организация процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.2.2 Ведение процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.3.1 Организация процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.3.2 Ведение процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.3.3 Оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.4.1 Организация процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.4.2 Ведение процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.4.3 Оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.3 Оформление и подготовка к реализации	ПО 1 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 ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО8 контроля хранения и расхода продуктов.	1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ; 2. Произвести приготовление и творческое оформление холодного блюда «Ово-лакта», одного вида в количестве 5 штук; -подготовить посуду и подать. 3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты; 4. Убрать рабочее место. 5. Произвести разработку рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Составить акты проработки.

	<p>холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации</p> <p>ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки</p>		
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
<p>ПК 4.1.</p> <p>ПК 4.2.</p> <p>ПК 4.3.</p> <p>ПК 4.4.</p> <p>ПК 4.5.</p> <p>ПК 4.6</p> <p>ОК 01-07</p> <p>ОК 09-11</p>	<p>ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков</p> <p>ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря</p> <p>ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы</p> <p>ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения</p> <p>ОПОР 4.2.1 Организация процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.3.1 Организация процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.3.2 Ведение процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности</p>	<p>1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>2. Произвести приготовление и творческое оформление десерта «Щербет апельсиновый» в количестве 1 порции;</p> <p>3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты;</p> <p>4. Убрать рабочее место.</p> <p>5. Произвести разработку рецептур</p>

	<p>ОПОР 4.3.3 Оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.4.1 Организация процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.4.2 Ведение процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.4.3 Оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.5.1 Организация процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.5.2 Ведение процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.5.3 Оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПОУпаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПОбконтроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Составить акты проработки.</p>
	<p>ОПОР 4.6.1 Разработка, адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 4.6.2 Оформление технологической документации</p> <p>ОПОР 4.6.3 Презентация результатов проработки рецептов</p>		
<p>ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			

<p>ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6 ОК 01-07 ОК 09-11</p>	<p>ОПОР 5.1.1 Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОПОР 5.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОПОР 5.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 5.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 5.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 5.2.1 Организация процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОПОР 5.2.2 Ведение процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОПОР 5.2.3 Оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОПОР 5.3.1 Организация процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.3.2 Ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.3.3 Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.3.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции ОПОР 5.3.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью ОПОР 5.4.1 Организация процессов приготовления</p>	<p>ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских,</p>	<p>1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Произвести приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучного кондитерского изделия « Эклер» в количестве 1 порции; 3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты; 4. Убрать рабочее место. 5. Произвести разработку рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
---	--	--	--

	<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.4.2 Ведение процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.4.3 Оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.4.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции ОПОР 5.4.5 Владение навыками взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью ОПОР 5.5.1 Организация процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.5.2 Ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.5.3 Оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.5.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции ОПОР 5.5.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью ОПОР 5.6.1 Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 5.6.2 Оформление технологической документации ОПОР 5.6.3 Презентация результатов проработки рецептур</p>	<p>брендовых, региональных; ПОбупаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>6. Составить акты проработки.</p>
<p>ВД.07 Выполнение работ по профессии рабочего повар</p>			

<p>ПК 7.1.-7.2 ОК01-ОК11</p>	<p>ОПОР 7.1.1 организация подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания ОПОР 7.1.2 организация уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; ОПОР 7.1.3 организация проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; ОПОР 7.1.4 организация упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; ОПОР 7.1.5 организация подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; ОПОР 7.2.1 организация контроля качества, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; ОПОР 7.2.2 владение правилами пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; ОПОР 7.2.3 организация приготовления блюд и напитков несложного приготовления; ОПОР 7.2.4 применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; ОПОР 7.2.5 владения правилами презентации блюд, напитков и кулинарных изделий; ОПОР 7.2.6 оформление технологической документации.</p>	<p>ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; ПО2 Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; ПО3 Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; ПО4 Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; ПО5 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; ПО6 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; ПО7 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; ПО8 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; ПО9 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; ПО10 Приготовление блюд из яиц по заданию повара; ПО11 Приготовление блюд из творога по заданию повара; ПО12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; ПО13 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; ПО14 Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; ПО16 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО17 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; ПО18 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО19 Процеживание, протираание,</p>	<p>1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами ; 2. Приготовить блюдо «Блинчики со сметаной» в количестве по 1 порции. 3. Подготовить посуду и подать. (Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий) 4. Убрать рабочее место.</p>
----------------------------------	--	--	---

		замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара; ПО20Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО21Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; ПО22Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; ПО23Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	
--	--	---	--

По окончании учебной практики студент предоставляет отчет.

Отчет по учебной практике представляет собой комплект материалов, включающий документы для прохождения практики; подготовленные студентом материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике.

Все необходимые материалы, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием на практику, комплектуются в отчете в следующем порядке:

- титульный лист;
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете;
- задание на практику;
- табель учета рабочего времени;
- характеристика на студента;
- аттестационный лист по практике;
- отчет о выполнении заданий по практике;
- дневник и приложения к отчету.

Требования к оформлению отчета по практике представлены в методических указаниях по учебной практике.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Программа учебной практики актуализирована. В программу внесены следующие изменения:		
1	3.2 Информационное обеспечение организации и проведения учебной практики	<p>В связи с заключением договора со сторонней электронной библиотечной системой “Академия” (Лицензионный договор К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020 г.) в раздел 3.2 Рабочей программы в основные источники добавить:</p> <p>ПМ.01-ПМ.06</p> <p>1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 192 с. - Режим доступа: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904 . - ISBN 978-5-4468-8850-4</p> <p>В дополнительные источники добавить:</p> <p>ПМ.04-ПМ.05</p> <p>2. 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. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 240 с. - Режим доступа: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=440560 . - ISBN 978-5-4468-8936-5</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	
2	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	В связи с обновлением материально-технического обеспечения п. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению читать в новой редакции:	16.09.2020 г. Протокол № 1	
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	<p>УП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Лаборатория Учебный кулинарный цех.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик.</p> <p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы кухонные Maxwell MW-1451;</p> <p>Весы ВНЦ – 10;</p> <p>Коврики диэлектрические;</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600;</p> <p>Тостер;</p> <p>Холодильник "Юрюзань";</p> <p>Электроплита ПЭ-4Ш;</p> <p>Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Гастроёмкости;</p> <p>Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;</p> <p>Миксер погружной TEFAL;</p> <p>Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;</p> <p>Миксер-барбекю UFESA BB 24;</p> <p>Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;</p> <p>Соковыжималка;</p> <p>Соковыжималки Endeaver Sigma-65;</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort КТ-2009; Холодильник "Полус"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4, бл); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Посудомоечная машина "Fagor"; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; Приборы столовые</p>		
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	<p>УП.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель; Ванны моечные двухсекционные "Сгуспи" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости;</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeвер Sigma-65; Стол� рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С) ; Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort КТ-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000М; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Миксер "Kenwood"; Миксер В5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4, бл); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12Е; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Стол� профессиональные СП-2/1500/600; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 ВGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТТ05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусовые, столовые; Банкетный текстиль</p>		
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	<p>УП.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик.</p> <p>Аудитория М101 Лаборатория Учебный кулинарный цех.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ).</p> <p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы кухонные Maxwell MW-1451;</p> <p>Весы ВНЦ – 10;</p> <p>Коврики диэлектрические;</p> <p>Плита "Мечта" электрическая;</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600;</p> <p>Тостер;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Холодильник "Юрюзань";</p> <p>Электроплита ПЭ-4Ш;</p> <p>Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Гастроёмкости;</p> <p>Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;</p> <p>Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;</p> <p>Миксер погружной TEFAL;</p> <p>Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;</p> <p>Миксер-барбекю UFESA BB 24;</p> <p>Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale;</p> <p>Таймер электронный;</p> <p>Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;</p> <p>Соковыжималка;</p> <p>Соковыжималки Endever Sigma-65;</p> <p>Столы рабочие островные СПО 18/600;</p> <p>Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С) ;</p> <p>Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER;</p> <p>Тостер;</p> <p>Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм;</p> <p>Фритюрницы Kitfort KT-2009;</p> <p>Холодильник "Полюс";</p> <p>Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик;</p> <p>Шинковка ручная BIMATEK U;</p> <p>Шинковка ручная MOULINEX;</p> <p>Блендер "KENWOOD" BL 745;</p> <p>Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE;</p> <p>Весы BT-15 электронные;</p> <p>Весы лабораторные ET-1000M;</p> <p>Весы электронные "BP-4149-10 БР";</p> <p>Машина тестомесильная HWH B10;</p> <p>Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale;</p> <p>Таймер электронный;</p> <p>Миксер "Kenwood";</p> <p>Миксер B5 (360x290x450мм.18кг);</p> <p>Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4, бл);</p> <p>Морозильная камера "Стинол";</p> <p>Мясорубка "Консар" MEM-12E;</p> <p>Мясорубка GASTRORAG TC 12;</p> <p>Мясорубка TM-32 с купатницей;</p>		
--	--	--	--	--

		<p>Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 ВGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые Банкетный текстиль</p>		
6	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	<p>УП.04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Лаборатория Учебный кондитерский цех Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1, 9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeвер Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER;</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasp HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4, бл); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Стол профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: столовые, десертные, фруктовые; Банкетный текстиль</p>		
7	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	<p>УП.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Лаборатория Учебный кондитерский цех Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик, для практической подготовки. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1, 9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX";</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

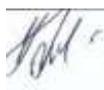
	<p>Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA ВВ 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeвер Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN- V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort КТ-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1, 8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная ВIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000М; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH В10; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Миксер "Kenwood"; Миксер В5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12Е; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;</p>		
--	--	--	--

		<p>Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: десертные, фруктовые; Банкетный текстиль</p>		
8	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	<p>УП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Кабинет Социально-экономических дисциплин Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	
9	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ учебной практика	<p>УП.07.01 Выполнение работ по профессии рабочего Повар Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер;</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм;</p> <p>Фритюрницы Kitfort KT-2009;</p> <p>Холодильник "Полюс";</p> <p>Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик;</p> <p>Шейкер;</p> <p>Шинковка ручная BIMATEK U;</p> <p>Шинковка ручная MOULINEX;</p> <p>Блендер "KENWOOD" BL 745;</p> <p>Блендер Hamitoh Beasp HNB 250S-CE;</p> <p>Весы BT-15 электронные;</p> <p>Весы лабораторные ET-1000M;</p> <p>Весы электронные "BP-4149-10 БР";</p> <p>Машина тестомесильная HWH B10;</p> <p>Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale;</p> <p>Таймер электронный;</p> <p>Миксер "Kenwood";</p> <p>Миксер B5 (360x290x450мм.18кг);</p> <p>Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4, бл);</p> <p>Морозильная камера "Стинол";</p> <p>Мясорубка "Koncar" MEM-12E;</p> <p>Мясорубка GASTRORAG TC 12;</p> <p>Мясорубка ТМ-32 с купатницей;</p> <p>Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;</p> <p>Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей);</p> <p>Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;</p> <p>Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;</p> <p>Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;</p> <p>Посудомоечная машина "Fagor";</p> <p>Расстоечная камера XL091;</p> <p>Слайсер AIRHOT SL 250;</p> <p>Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;</p> <p>Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм;</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600;</p> <p>Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;</p> <p>Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;</p> <p>Приборы столовые;</p> <p>Банкетный текстиль</p>		
10	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	<p>На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) дополнить п. 3.3 Общие требования к организации образовательного процесса, его содержание изложить в следующей редакции:</p> <p>«Учебная практика проводится в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы».</p>	16.09.2020 г. Протокол №1	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Программа учебной практики актуализирована. В программу внесены следующие изменения:		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В связи с обновлением материально-технического обеспечения п. Материально-техническое обеспечение читать в новой редакции:</p> <p>Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1,9 л);</p> <p>Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы кухонные Maxwell MW-1451;</p> <p>Весы ВНЦ – 10;</p> <p>Краскопульт мини -2000 "OTRIX";</p> <p>Коврики диэлектрические;</p> <p>Плита "Мечта" электрическая;</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600;</p> <p>Тостер;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Холодильник "Юрюзань";</p> <p>Электроплита ПЭ-4Ш;</p> <p>Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Гастроемкости;</p> <p>Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;</p> <p>Кофемолка BOSCH МКМ;</p> <p>Кофемолки электрические Ладомир;</p> <p>Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO;</p> <p>Миксер погружной TEFAL;</p> <p>Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;</p> <p>Миксер-барбекю UFESA BB 24;</p> <p>Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;</p> <p>Соковыжималка;</p> <p>Соковыжималки Endeveг Sigma-65;</p> <p>Столы рабочие островные СПО 18/600;</p> <p>Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);</p> <p>Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER;</p> <p>Тостер;</p> <p>Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм;</p> <p>Фритюрницы Kitfort КТ-2009;</p> <p>Холодильник "Полос";</p> <p>Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик;</p> <p>Шейкер;</p> <p>Шинковка ручная BIMATEK U;</p> <p>Шинковка ручная MOULINEX;</p> <p>Блендер "KENWOOD" BL 745;</p> <p>Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE;</p> <p>Весы ВТ-15 электронные;</p> <p>Весы лабораторные ET-1000М;</p> <p>Весы электронные "BP-4149-10 БР";</p> <p>Машина тестомесильная HWH В10;</p> <p>Миксер "Kenwood";</p> <p>Миксер В5 (360x290x450мм.18кг);</p> <p>Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л);</p> <p>Морозильная камера "Стинол";</p> <p>Мясорубка "Koncar" MEM-12E;</p> <p>Мясорубка GASTRORAG TC 12;</p>	14.09.20 22 г. Протокол л № 1	

		<p>Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 ВGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТТ05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные</p>		
2	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБС «ЮРАЙТ» К-42-22 от 24.08.2022 г. ЭБС «Znanium» К-38-22 от 10.08.2022 г. ООО «Знаниум», ЭБС «BOOK.ru К-44-22 от 04.08.2022г. ООО «КноРус» Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции:</p> <p><u>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</u></p> <p>Основная литература</p> <p>1.Васюкова, А.Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Москва : КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09554-6. — URL:https: https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6IkpXVCJ9.eyJlc2VyX2lkIjo4ODYwODcsImdyb3VwX2lkIjoxNzlsImJvb2tfaWQiOjk0MzgyNCwiYm9va19hY2Nlc3MiOjE2NjM4NTQxMjM0MjMzMDQ3Mz0.Okww8v5iC5EbTEPu0k8TCnq6g9No34dNN0jySvgsQSigDR3ATA-B8Y3UYH0nK6AiCcS7tstnO39Tg7a0fSV0A&v=0</p> <p>2.Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=339104</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1.Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет)</p>	14.09.20 22 г. Протокол л № 1	

ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа:
<https://new.znaniium.com/read?id=333406>

2.Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Зайко Г.М., Джум Т.А. - Москва: Магистр: ИНФРА-М 2021. - 560 с.:-(Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа:

<https://znaniium.com/read?id=387355>

3.Джум Т.А., Ольшанская С.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Джум С.А. Ольшанская - М: Магистр: ИНФРА-М 2019. - 368 с.:-(Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-9776-0329-4 - Режим доступа:

<https://znaniium.com/read?id=368181>

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

Основная литература

1. **Пасько, О. В.** Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-491498#page/59>

2. **Ратушный, А. С.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <https://znaniium.com/read?id=358158>

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой. - 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: <https://znaniium.com/read?id=369787>

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

Основная литература

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-491831#page/1>

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный.

<https://znaniium.com/read?id=358198>

2. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ;

МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект..

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358232>

4. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Дополнительная литература

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Мосева : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=272162>

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=114951>

3. Боларев, В. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / Б. П. Боларев. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с.: 60x90 1/16. - ISBN 978-5-16-010398-3 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=213135>

4. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=339104>

5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=369787>

6. Методические указания к выполнению практических работ по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, 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 для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-16 с.

7. Диетическое питание: методические указания к выполнению практических работ по дисциплинам «Школьное, диетическое и

лечебно-профилактическое питание» и «Диетическое питание» для обучающихся для специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.10 Технология продукции общественного питания / И. В. Авдюшина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-9 с.

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

Основная литература

1. **Васюкова А.Т.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А. — Москва : КноРус, 2022. — 182 с. — ISBN 978-5-406-08354-3. — URL: <https://book.ru/book/942089> (дата обращения: 22.09.2022). — Текст : электронный. https://reader.new.book.ru/?t=eyJhbGciOiJIUzUxMiIsInR5cCI6IkpXVCJ9.eyJ1c2VyX2lkIjo4ODYwODcsImdyb3VwX2lkIjoxNzIsImJvb2tfaWQiOiJk0MjA4OSwiYm9va19hY2Nlc3MiOiJEsInVzZXJfZW1hYWwiOiJldiwiidXNlci90eXB1IjoxLCJleHAiOiJlE2NjM4NDkxNzYsImhdCI6MTYyMzgyNzU0Nn0.ngT5Etfh35qlNZ2V9cAauhSML6qigtDpvhGDalBSAEHnU7oJP9_e7k8Uz9cWFSu9gq7mm3hUbPTieA3lkoQOyA&v=0

2. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный.

<https://znanium.com/read?id=358198>

3. **Васюкова А.Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа:

<https://znanium.com/read?id=358232>

Дополнительная

1. **Любецкая, Т. Р.** Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3. - Текст : электронный. URL: <https://znanium.com/read?id=353602>

2. **Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа:

<https://new.znanium.com/read?id=335034>

3. **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358427>**

4. **Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358374>**

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

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный.

<https://znanium.com/read?id=358198>

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358232>

3. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). - Режим доступа:

<https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true>. - Макрообъект

4. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931854>

5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-491140#page/1>

6. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=369787>

Дополнительная литература

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358374>

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358427>

3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=112074>

4. Ратушный А.С. Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Электронный ресурс]: практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — ISBN 978-5-394-03349-0. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=353553>

5. 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. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 240 с. - Режим доступа: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=440560> . - ISBN 978-5-4468-8936-5

6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: методические указания к выполнению практических работ по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и 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 для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-13 с.

7. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true>. - Макрообъект.

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489
<https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

3. ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар/Кондитер

Основная литература

2. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . - Макрообъект.

3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный.
<https://znaniium.com/read?id=358198>

4. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А.

		<p>Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358158</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <p>1.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: https://znanium.com/read?id=369787</p> <p>2.Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 192 с. - Режим доступа: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904 . - ISBN 978-5-4468-8850-4</p> <p>3. Методические указания к выполнению практических по ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / М. А. Ильина. Магнитогорск: МГТУ им. Г.И. Носова, 2020.</p>		
--	--	---	--	--