

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
«24» февраля 2021

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

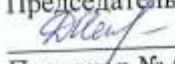
**Форма обучения
очная**

Магнитогорск, 2021

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 «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-К-О-РЕ-73-20 Порядок организации практической подготовки при реализации практик по образовательным программам среднего профессионального образования, рабочих программ профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Предметно-цикловой комиссией
«Экономика, земельно-имущественные
отношения и сфера обслуживания»

Председатель

 / Д.Г. Неупоренко
Протокол № 6 от 17.02.2021г.

Методической комиссией МпК
Протокол № 3 от 24.02.2021г.

ОДОБРЕНО

Разработчик:

преподаватель профессионального цикла МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

 / Ольга Юрьевна Медведева/

Согласовано:


Заведующий отделением
практической подготовки

 / Е.Ж. Кузьмичева
« 17 » 02 2021г.

Рецензент:

директор ООО «Три медведя», кафе «Калинка»
(должность, ученая степень, ученое звание)



 / Л.С. Халилова/
(И.О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	Ошибка!
Закладка не определена.	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	26
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	39
5 ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ.....	49

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.2 ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО2 разработки ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
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	ПО1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	ПО5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
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	ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
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	ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.
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.	ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
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 проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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;
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.
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	ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
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	ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.
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	ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
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	ПО3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности

	потребителей, видов и форм обслуживания	продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков
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	сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
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	ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
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	ПОбконтроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
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	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;
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
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	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;
К 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
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	ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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	сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
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	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.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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;
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного	

	поведения.	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар		
ПК 7.1	Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места	<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 оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p>
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<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 Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>ПО7 Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>ПО8 Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</p> <p>ПО9 Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</p> <p>ПО10 Приготовления блюд из яиц по заданию повара;</p> <p>ПО11 Приготовления блюд из творога по заданию повара;</p> <p>ПО12 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО13 Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>ПО14 Приготовления горячих напитков по заданию повара;</p> <p>ПО15 Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>ПО16 Приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>ПО17 Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>ПО18 Приготовление холодных и горячих соусов,</p>

		отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО19Процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, продукции по заданию повара; ПО20Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО21Помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; ПО22Приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; ПО23Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК.02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Объем и структура рабочей 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	2	<i>MnK</i>	<i>зачет</i>
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)	108/3	3	<i>MnK</i>	<i>зачет</i>
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)	72/2	3	<i>MnK</i>	<i>зачет</i>
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	4	<i>MnK</i>	<i>зачет</i>
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	3	<i>MnK</i>	<i>зачет</i>
ПМ 07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар/Кондитер	УП 07.01 (учебная)	108/3	2	<i>MnK</i>	<i>зачет</i>
Итого		468/13 (в соответствии с УП)			

2.2 Содержание рабочей 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 ОК 01-07 ОК.09	ПО1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	4	6
ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 01-07	ПО4 подбора в соответствии с технологическими	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	4	6

ОК.09	<p>требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Обработка различными способами разных видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом.</p>	6	6			
		<p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p>			24		
		<p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>				6	
		<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p>					3
		<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>					
<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>	6						
ПК 1.4 ОК 01-07 ОК.09		<p>ПО2 разработки ассортимента полуфабрикатов; ПО3 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p>	<p>Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	4	12		
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 2.1-2.7 ОК 01-07 ОК.09		<p>ПО1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</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>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>	5	6		
ПК 2.1-2.7	ПО4 подбора в	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими					

<p>ОК 01-07 ОК.09</p> <p>ПК 2.2 ОК 01-07 ОК.09</p> <p>ПК 2.3 ОК 01-07 ОК.09</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>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>	5	6
		<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> <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>	5	24
		<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,</p>	5	6

ПК 2.4 ОК 01-07 ОК.09	<p>соблюдения режимов хранения; 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>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; Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на раздаче; 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 безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 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. 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. 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>	5	12
ПК 2.5 ОК 01-07 ОК.09	<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. Оценка качества горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом</p>	5	12

		<p>требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 2.6 ОК 01-07 ОК.09</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 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>5</p>	<p>12</p>
<p>ПК 2.7 ОК 01-07 ОК.09</p>		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм Оценка качества горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое</p>	<p>5</p>	<p>18</p>

		<p>оформление горячих блюд, кулинарных изделий, 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих 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> <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 2.8 ОК 01-07 ОК.09</p>	<p>ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<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. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих 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>	<p>5</p>	<p>12</p>
ИТОГО				108
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				
<p>ПК 3.1. ОК 01-07 ОК.09</p>	<p>ПО 1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</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</p>	<p>5</p>	<p>6</p>

	инструкциями и регламентами ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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.		
ПК 3.2. ОК 01-07 ОК.09	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 контроля хранения и расхода продуктов.	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. 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. Оценка качества холодных соусов, заправок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента на раздаче. 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. Охлаждение и замораживание готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных 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. 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	5	6
ПК 3.3. ОК 01-07 ОК.09		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. Приготовление, оформление салатов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи салатов сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального	5	12

		<p>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>		
ПК 3.4. ОК 01-07 ОК.09		<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 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>	5	12
ПК 3.5. ОК 01-07 ОК.09		<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>	5	12

		<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>ПК 3.6. ОК 01-07 ОК.09</p>		<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>5</p>	<p>12</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:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
ПК 3.7. ОК 01-07 ОК.09		<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.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	5	12
ИТОГО				72
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 4.6. ОК 01-07 ОК.09	ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	8	3
	ПО2разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	8	3
ПК 4.1 ОК 01-07 ОК.09	ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники	8	2

	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 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		
ПК 4.2.- 45. ОК 01-07 ОК.09	ПО4 подбора 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;	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	8	1
		Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		1
		Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 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).		14
ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	8	2	
ПО6 контроля	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков	8	2	

	качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.	сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 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.		
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	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;	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 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	5	6
ПК 5.2. ОК 01-07 ОК.09	ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	5	6
ПК 5.3. -5.5 ОК 01-07 ОК.09	ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6упаковки,	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. 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	5	48

	<p>хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>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>		
ПК 5.6. ОК 01-07 ОК.09	<p>ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости и сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>	<p>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>		6 6
ИТОГО				72
ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар				
ПК 7.1. ОК 01-09	<p>Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места</p>	<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 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>	4	36

		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;		
ПК 7.2. ОК 01-09	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПО6Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; ПО7Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; ПО8Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; ПО9Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; ПО10Приготовление блюд из яиц по заданию повара; ПО11Приготовление блюд из творога по заданию повара; ПО12Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; ПО13Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; ПО14Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО15Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; ПО16Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО17Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; ПО18Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО19Процеживание, протираание, 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 кулинарныхизделий на выносно заданию повара.	4	72
ИТОГО				108

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для реализации рабочей 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	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, 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";

	напитков)	<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 MKM; 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 VIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamilton Beach HNB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000М; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH В10; Миксер "Kenwood"; Миксер В5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Копсар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроек); 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 CHEЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;</p>
--	-----------	--

		<p>Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;</p> <p>Стеллажи четырехуровневые</p> <p>Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300</p> <p>Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М</p> <p>Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые</p> <p>Блендеры ручные погружные</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>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p>	<p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель;</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>Гастроёмкости;</p> <p>Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;</p> <p>Кофемолка BOSCH MKM;</p> <p>Кофемолки электрические Ладомир;</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> <p>Столы рабочие островные СПО 18/600;</p> <p>Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);</p> <p>Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, 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>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-1000M;</p> <p>Весы электронные "BP-4149-10 БР";</p> <p>Машина тестомесильная HWH B10;</p> <p>Миксер "Kenwood";</p> <p>Миксер B5 (360x290x450мм.18кг);</p> <p>Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л);</p> <p>Морозильная камера "Стинол";</p>

		<p> Мясорубка "Koncar" MEM-12E; 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"; 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 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТТ05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусовые, 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>
<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> Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) </p>	<p> Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, 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 "OTRиX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроремкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; 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 Endeвер Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420C); Термометр цифровой (-50+200C) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; </p>

		<p>Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная VIMATEK 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-4,6л); 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 CHEЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусовые, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6M Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные</p>
<p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p>	<p>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; Стол профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100;</p>

		<p> Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; 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; 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 AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort КТ-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMАТЕК U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasn ННВ 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000М; Весы электронные "ВР-4149-10 БР"; Машина тестомесильная НWH В10; 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; Стол 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: 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>
--	--	---

<p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p>	<p>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 MKM; 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; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn 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-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (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;</p>
---	---	--

		<p>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 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE АТТ05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: 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>
<p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Повар</p>	<p>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p>	<p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, Ванна для темперирования шоколада MiniMeltin choc 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; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; 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; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; 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"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-</p>

		4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; 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"; 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 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусовые, 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
--	--	---

Сроки проведения учебной практики определяются в соответствии с календарным учебным графиком, утвержденным ежегодно приказом ректора.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации рабочей программы

Основные источники:

Основные источники:

Профессиональный модуль ПМ.01

1.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, 2022. — 240 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=393847>

2.Гайворонский, К.Я Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2023. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа:<https://znanium.ru/read?id=429561>

3.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

Профессиональный модуль ПМ.02

1.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678> (дата обращения: 01.04.2024). – Режим доступа:<https://znanium.ru/read?id=432089>

2. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> (дата обращения: 01.04.2024). — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=393847>

Профессиональный модуль ПМ.03

1. 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, 2022. — 240 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=393847>

2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2023. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429561>

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

Профессиональный модуль ПМ.04

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678> (дата обращения: 01.04.2024). — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432089>

2. Пичугина А.А. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=374687>

3. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> (дата обращения: 01.04.2024). — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=393847>

Профессиональный модуль ПМ.05

1.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. - 4-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 81 с. — ISBN 978-5-394-05505-8. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431673>

2.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-538302#page/1>

Профессиональный модуль ПМ.07

1.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, 2022. — 240 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=393847>

2.Гайворонский, К.Я Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2023. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429561>

3.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

Дополнительные источники:

Профессиональный модуль ПМ.01

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2022. — 171 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=378407>

Профессиональный модуль ПМ.02

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>

Профессиональный модуль ПМ.03

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.ru/read?id=437099>

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/

Профессиональный модуль ПМ.04

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>

Профессиональный модуль ПМ.05

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2023. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. – Текст : электронный. Режим доступа:<https://znanium.ru/read?id=429561>

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

Профессиональный модуль ПМ.07

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.ru/read?id=437099>

Периодические издания:

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

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/

Методические указания:

Профессиональный модуль ПМ.01

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: методические указания к выполнению практических и лабораторных работ по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 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, 2020-41 с.

Профессиональный модуль ПМ.02

3. 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.
4. 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

Профессиональный модуль ПМ.03

1. 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.

2. 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.
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/5/935/S151.pdf&view=true>. – Макрообъект.

Профессиональный модуль ПМ.04

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов: методические указания к выполнению практических работ по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и 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 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.-10 с.
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/5/935/S151.pdf&view=true>. – Макрообъект.

Профессиональный модуль ПМ.05

1. 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.
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/5/935/S151.pdf&view=true>. – Макрообъект.

Профессиональный модуль ПМ.07

1. 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.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)
2. MS Office 2007
3. 7 Zip

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=342181>

3.3 Общие требования к организации учебной практики

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 в соответствии с локальными актами образовательной организации.

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	ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов ОПОР 1.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов ОПОР 1.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 1.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 1.1.5 Выполнение требований при контроле качества сырья, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения	ПО1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 разработке ассортимента	Отчет по практике. 1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Произвести механическую кулинарную обработку и нарезание

	<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>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>	<p>клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.</p> <p>3.. Упаковать, складируют неиспользованное сырье, пищевые продукты;</p> <p>4. Убрать рабочее место.</p> <p>5. Произвести разработку рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Составление актов проработки.</p>
<p>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>			
<p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ОК 01-07;</p> <p>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</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>Отчет по практике.</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, складируют неиспользованное сырье, пищевые</p>

	<p>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 различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.5.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.5.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.6.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.6.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.6.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.7.1 Организация процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей</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>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>
--	--	--	---

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.7.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 2.7.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.8.1 Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 2.8.2 Оформление технологической документации ОПОР 2.8.3 Презентация результатов проработки рецептур</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

<p>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</p>	<p>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,</p>	<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 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,</p>	<p>Отчет по практике. 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</p>
---	--	--	--

	<p>видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.4.1 Организация процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.4.2 Ведение процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.4.3 Оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ОПОР 3.5.3 Оформление и подготовка к реализации 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>	<p>полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Составить акты проработки.</p>
<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>			
<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>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>ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Отчет по практике.</p> <p>1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования, сырья,</p>

<p>ОК 01-07 ОК 09-11</p>	<p>ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 4.2.1 Организация процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.3.1 Организация процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.3.2 Ведение процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.3.3 Оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.4.1 Организация процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.4.2 Ведение процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.4.3 Оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.5.1 Организация процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.5.2 Ведение процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.5.3 Оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.6.1 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 4.6.2 Оформление технологической документации ОПОР 4.6.3 Презентация результатов проработки рецептур</p>	<p>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.</p>	<p>материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Произвести изготовление и творческое оформление десерта «Щербет апельсиновый» в количестве 1 порции; 3. Упаковать, складировать неиспользованное сырье, пищевые продукты; 4. Убрать рабочее место. 5. Произвести разработку рецептур холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Составить акты проработки.</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			
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6 ОК 01-07 ОК 09-11	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 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,	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; ПО4 подбора 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; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике. 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. 6. Составить акты проработки.

	<p>особенностями заказа, сезонностью</p> <p>ОПОР 5.5.1 Организация процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.5.2 Ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.5.3 Оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.5.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 5.5.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>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</p> <p>ОПОР 5.6.2 Оформление технологической документации</p> <p>ОПОР 5.6.3 Презентация результатов проработки рецептур</p>	<p>промышленного производства;</p> <p>ПО9 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
ВД.07 Выполнение работ по профессии рабочего повар			
<p>ПК 7.1.-7.2</p> <p>ОК01-</p> <p>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</p> <p>ОПОР 7.1.2 организация уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ОПОР 7.1.3 организация проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>ОПОР 7.2.1 организация контроля качества, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>ОПОР 7.2.2 владение правилами пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>ОПОР 7.2.3 организация приготовления блюд и напитков несложного приготовления;</p> <p>ОПОР 7.2.4 применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и</p>	<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 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</p>	<p>Отчет по практике.</p> <p>1. Организовать подготовку рабочего места, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами ;</p> <p>2. Приготовить блюдо «Блинчики со сметаной» в количестве по 1 порции.</p> <p>3. Подготовить посуду и подать. (Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий)</p> <p>4. Убрать рабочее место.</p>

	<p>кулинарных изделий; ОПОР 7.2.5 владения правилами презентации блюд, напитков и кулинарных изделий; ОПОР 7.2.6 оформление технологической документации.</p>	<p>заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; ПО6Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; ПО7Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара; ПО8Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; ПО9Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; ПО10Приготовление блюд из яиц по заданию повара; ПО11Приготовление блюд из творога по заданию повара; ПО12Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; ПО13Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; ПО14Приготовление горячих напитков по заданию повара; ПО15Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; ПО16Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО17Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара; ПО18Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО19Процеживание, протираание, замешивание,</p>	
--	---	---	--

		<p>измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</p> <p>ПО20 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО21 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>ПО22 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО23 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>	
--	--	---	--

По окончании учебной практики студент предоставляет отчет.

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является зачет. Зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения ОК и ПК, заполненного руководителями практики от организации и колледжа, отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

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;
- аттестационный лист по практике;
- отчет о выполнении заданий по практике;
- приложения к отчету.

Критерии оценки отчета по учебной практике:

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики
- отчет собран в полном объеме;
- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- оформление отчета;
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета

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 ПК/ПЦК	Подпись председателя ПК/ПЦК