

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

УП.02 ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

УП.03 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

УП.04 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

УП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2025г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	3
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы ...	3
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	9
2.2. Структура учебной практики.....	9
2.3. Содержание учебной практики	19
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	29
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....	29
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	29
3.3. Общие требования к организации учебной практики.....	311
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	311
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	322

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.
УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
--	--	---

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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 ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом 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 учётом гармонизации межнациональных 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.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

	для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,

	кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: ВД 1 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», ВД 2 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», ВД 3 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», ВД 4 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», ВД 5 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительным приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчётов с потребителями. Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительным приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектации), упаковка на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчётов с потребителями.</p> <p>Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчётов с потребителями.</p> <p>Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>

	<p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчётов с потребителями.</p> <p>Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности; ведении расчётов с потребителями.</p> <p>Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоёмкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП.01	108	концентрированно	1 курс/1,2 семестр	Дифференцированный зачёт
УП.02	180	концентрированно	2 курс/3,4 семестр	Дифференцированный зачёт
УП.03	144	концентрированно	3 курс/5 семестр	Дифференцированный зачёт
УП.04	108	концентрированно	3 курс/6 семестр	Дифференцированный зачёт
УП.05	108	концентрированно	3 курс/5 семестр	Дифференцированный зачёт
Всего УП	648	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП.01 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				108
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Организация процессов отработки сырья, приготовления и приготовление овощных полуфабрикатов.	В подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 1				36
ПК 1.3	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.	В обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 2				36

ПК 1.4	Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчётов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.	Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 3.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 3				36
УП.02 ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.				180
ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	В подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 1				36
ПК 2.3 ПК 2.4	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.	В подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров.	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 2				36
ПК 2.5 ПК 2.6	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	В приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с	Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 3.5	7 7 7 7 8

		потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
Всего по разделу 3				36
ПК 2.7	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации.	Тема 4.1 Тема 4.2 Тема 4.3 Тема 4.4 Тема 4.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 4				36
ПК 2.8	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 5.3 Тема 5.4 Тема 5.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 5				36
УП.03 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.				144
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	В подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий,	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 1.6 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 1.9 Тема 1.10	7 7 7 7 8 7 7 7 7 8

		<p>закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p> <p>приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче.</p> <p>Приготовление творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
Всего по разделу 1				72

ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	В приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчётов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8 Тема 2.9 Тема 2.10	7 7 7 7 8 7 7 7 7 8
----------------------------	---	--	---	--

Всего по разделу 2 72

УП.04 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 108

ПК 4.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.5	7 7 7 7 8
--------	---	--	--	-----------------------

		<p>взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p> <p>последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>		
Всего по разделу 1				36
ПК 4.2	Раздел 2.	приготовление, оформление	Тема 2.1	7
ПК 4.3	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на</p>	Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5	7 7 7 8

		<p>вынос. Хранение с учётом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче, сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>		
			Всего по разделу 2	36
ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	<p>разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>расчёт стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с</p>	<p>Тема 3.1</p> <p>Тема 3.2</p> <p>Тема 3.3</p> <p>Тема 3.4</p> <p>Тема 3.5</p>	<p style="text-align: center;">7</p> <p style="text-align: center;">7</p> <p style="text-align: center;">7</p> <p style="text-align: center;">7</p> <p style="text-align: center;">8</p>

		<p>потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</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>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
Всего по разделу 3				36
УП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				108
ПК 5.1 ПК 5.2	<p>Раздел 1.</p> <p>Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Тема 1.1</p> <p>Тема 1.2</p> <p>Тема 1.3</p> <p>Тема 1.4</p> <p>Тема 1.5</p>	<p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>8</p>

		<p>выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		
Всего по разделу 1				36
ПК 5.3 ПК 5.4	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Оформление, хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учётом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 2				36
ПК 5.5	Раздел 3. Изготовление,	размораживание хлебобулочных, мучных	Тема 3.1 Тема 3.2	7 7

	творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	кондитерских изделий с учётом требований к безопасности готовой продукции. выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. расчёт стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 3.5	7 7 8
Всего по разделу 3				36

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП.01 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		
Раздел 1. Организация процессов отработки сырья, приготовления и приготовление овощных полуфабрикатов.		
Тема 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и приготовление овощных полуфабрикатов.	Содержание	
	1.1 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Техника безопасности.	7
	1.2 Обработка различным способом с учётом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом) Владеть приёмами минимизации отходов при обработке сырья.	7
	1.3 Отработка безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).	7
	1.4 Обработка различным способом с учётом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом) Владеть приёмами минимизации отходов при обработке сырья.	7
	1.5 Приготовление полуфабрикатов: котлет картофельных, морковных, свекольных, капустных и шницеля капустного. Приготовление полуфабрикатов: голубцов овощных, перца фаршированного.	8
Тема 2. Отработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание	
	2.1 Обработка безопасных приёмов. Подборка и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Оценивать качество живой, охлаждённой и мороженой, а также солёной рыбы, нерыбного водного сырья.	7
	2.2 Размораживать мороженную потрошённую и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбного водного сырья.	7

	2.3 Приготовление порционного полуфабриката (рыба фри, рыба «восьмёркой» рыба в тесте, зразы донские. Способы и техника маринования.	7
	2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «кругляши», порционный кусок не пластованной рыбы, филе с кожей без костей, чистое филе.	7
	2.5 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё (котлеты, биточки, тефтели, рулет, тельное).	8
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.		
Тема 3. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины, домашней птицы, дичи, кролика.		Содержание
3.1 Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья, Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса.		7
3.2 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов: ростбиф, буженина, мясо тушенное крупным куском, мясо шпицованное, мясо отварное.		7
3.3 Приготовление мелко кусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, шашлык по - московски, гуляш; из свинины и баранины: рагу, плов, гуляш, поджарка, печень жареная.		7
3.4 Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов: бифштекс, шницель, лангет, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб, фрикадельки. Приготовление полуфабрикатов: шницель по столичному.		7
3.5 Приготовление порционных полуфабрикатов из свинин, баранины: котлеты натуральные, зразы мясные, эскалоп, шницель отбивной, свинина и говядина духовая.		8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		108
УП.02. ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		
Тема 1. Приготовление, и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.		Содержание
1.1 Санитарно- гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению горячих супов разнообразного ассортимента. Система ХАСП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой		7

	предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
	1.2 Приготовление бульонов и отваров. Органолептическая оценка.	7
	1.3 Приготовление и оформление щей из свежей капусты, щи из квашеной капусты; борщей из свежей и квашеной капусты, рассольника домашнего, рассольника ленинградского, рассольника московского, рассольника домашнего. Органолептическая оценка качества.	7
	1.4 Приготовление и оформление; солянки сборной мясной, солянки домашней, солянки рыбной. Органолептическая оценка качества.	7
	1.5 Приготовление и оформление супов картофельных с крупами; супов с бобовыми изделиями; суп гороховый, суп харчо. Органолептическая оценка качества.	8
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.		
Тема 2. Приготовление, и оформление горячих блюд.	Содержание	
	2.1 Приготовление и оформление и подача тушёных: мясо тушёное, шпигованное, говядина духовая, азу, гуляш. Органолептическая оценка качества.	7
	2.2 Приготовление, оформление и подача блюд из рубленого, мяса и котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, зразы, рулет, бифштекс, лангет. Органолептическая оценка качества.	7
	2.3 Приготовление, оформление блюд жареных, блюд из птицы: цыплята табака, котлеты натуральные из филе кур или дичи: котлеты по - киевски, шницель столичный. Органолептическая оценка качества.	7
	2.4 Приготовление, оформление блюд из субпродуктов: язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по - строгановски. Органолептическая оценка качества.	7
2.5 Правила оформления и отпуска горячих блюд при подачи. Выбор посуды для опуска горячих блюд.	8	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.		
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов.	Содержание	
	3.1 Приготовление красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных. Органолептическая оценка	7

	качества.	
	3.2 Приготовление соуса сметанного и его производных, молочного и его производных. Органолептическая оценка качества.	7
	3.3 Приготовление соусов сладких и его производных. Органолептическая оценка качества.	7
	3.4 Приготовление соусов вегетарианских, диетических и его производных. Органолептическая оценка качества.	7
	3.5 Приготовление холодных соусов и его производных. Приготовление маринадов. Органолептическая оценка качества.	8
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.		
Тема 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание	
	4.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к качеству. Органолептическая оценка качества.	7
	4.2 Приготовление и оформление картофеля отварного, картофельного пюре, жаренного, жаренного во фритюре. Органолептическая оценка качества.	7
	4.3 Приготовление и формование котлет картофельных, морковных, свекольных, капустных и шницеля капустного, голубцов овощных, перца фаршированного. Органолептическая оценка качества.	7
	4.4 Приготовление и оформление картофеля тушёного с луком, капуста тушенная из свежей и кашеной капусты, рагу из овощей, свёкла тушенная в соусе. Органолептическая оценка качества.	7
	4.5 Приготовление и оформление рассыпчатых и жидких каш, гарниров из круп и риса, макаронных изделий. Органолептическая оценка качества.	8
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		
Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Содержание	
	5.1 Приготовление яиц варёных вкрутую, всмятку, в мешочек: омлет натуральный. Подача Органолептическая оценка качества.	7
	5.2 Приготовление и подача: сырник творожный, запеканка творожная, вареник ленивый. Органолептическая оценка качества.	7

	5.3 Приготовление теста для пельменей: приготовление фарша мясного: приготовление пельмени. Органолептическая оценка качества. Оформление и подача блюда.	7
	5.4 Приготовление теста, фарши для вареников. Органолептическая оценка качества. Оформление и подача блюда.	7
	5.5 Приготовление теста блинного и для оладий, приготовление блинчиков с фаршем. Органолептическая оценка качества.	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		180
УП.03 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		
Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента.	Содержание	
	1.1 Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью общественного питания продукции и блюд.	7
	1.2 Приготовление и оформление открытых, закрытых и закусочных бутербродов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества.	7
	1.3 Приготовление холодных соусов, заправок, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок Органолептическая оценка качества.	7
	1.4 Приготовление и оформление салатов овощных: из свежих огурцов, помидоров, редиса, салата зелёного, зелёного лука. Органолептическая оценка качества.	7
	1.5 Приготовление и оформление салатов из варёных овощей: салат картофельный с сельдью, салат с грибами. Органолептическая оценка качества.	8
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.	Содержание	
	2.1 Приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и	7

	сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	
	2.2 Приготовление, оформление, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	7
	2.3 Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и слайсером, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	7
	2.4 Выкладывание нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкет - фуршет, для отпуска по типу «шведского стола».	7
	2.5 Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	8
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.		
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.	Содержание	
	3.1 Приготовление и оформление рыбы фаршированной, заливной. Студень рыбный.	7
	3.2 Приготовление и оформление блюд. подача винегретов: овощной с сельдью, с грибами, с рыбой горячего копчения. Органолептическая оценка качества.	7
	3.3 Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	7
	3.4 Приготовление и оформление блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: ассорти рыбное, рыба под майонезом, под маринадом, морепродукты под майонезом. Органолептическая оценка качества.	7
	3.5 Организация подготовки к реализации, порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	8
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и птицы.	Содержание	
	4.1 Приготовление и оформление мясных блюд и закусок; ветчина, корейка с гарниром, ростбиф с гарниром. Органолептическая оценка качества.	7
	4.2 Приготовление и оформление блюд из мяса: салата мясного, столичного, салат коктейль с ветчиной и сыром, ростбифа с гарниром. Органолептическая оценка качества.	7

	4.3 Приготовление и оформление ассорти мясное, мясо или язык заливные. Органолептическая оценка качества.	7
	4.4 Приготовление и оформление горячих закусок; горячая закуска из птицы (жульен); грибы в сметане. Органолептическая оценка качества.	7
	4.5 Приготовление и оформление курицы фаршированной (галантин).	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		144
УП.04 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	
	1.1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Ознакомление с оборудованием, инвентарём, инструментами холодного и горячего цехов. Ознакомление с видами сырья, подготовка сырья перед приготовлением. Обработка фруктов и ягод. Органолептическая оценка качества.	7
	1.2 Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктовый десерт, компоты. Органолептическая оценка качества.	7
	1.3 Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, яблоки или груши со взбитой сметаной, ягоды быстрозамороженные с сиропом. Органолептическая оценка качества.	7
	1.4 Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (желе многослойного), желе из фруктов, соков и ягод; Органолептическая оценка качества.	7
	1.5 Приготовление, оформление и подача сладких блюд: самбука яблочного, абрикосового. Органолептическая оценка качества.	8
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.		
Тема 2. Приготовление, оформление и подача пудинга, горячих напитков.	Содержание	
	2.1 Приготовление и оформление и подача горячих сладких блюд: пудинг рисовый, сухарный, каша гурьевская.	7

	Органолептическая оценка качества.	
	2.2 Приготовление и оформление и подача горячих напитков: чая с сахаром, молоком, вареньем, лимоном. Органолептическая оценка качества.	7
	2.3 Приготовление, оформление и подача горячих напитков: кофе черного, с молоком, по-венски, по-восточному, шоколад, какао. Органолептическая оценка качества.	7
	2.4 Рецептуры, технология приготовления. Правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов и в том числе региональных кухонь мира. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	7
	2.5 Проведение бракеража готовых сладких блюд, напитков. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.	8
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.		
Тема 3. Приготовление, оформление и подача кремов, мусса, суфле и сладких блюд.	Содержание	
	3.1 Приготовление, оформление и подача кремов: ванильный, ореховый, ягодный, из варенья. Органолептическая оценка качества.	7
	3.2 Приготовление и оформление и подача суфле: шоколадное, ванильное, ягодное, ореховое. Органолептическая оценка качества.	7
	3.3 Приготовление, оформление и подача мусса: клюквенный, апельсиновый, яблочный Органолептическая оценка качества.	7
	3.4 Приготовление, оформление и подача холодных напитков: напиток «Петровский», молочный прохладительный напиток с джемом. Органолептическая оценка качества.	7
	3.5 Приготовление, оформление: молочных коктейлей, кофе, чай холодный. Органолептическая оценка качества.	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		108
УП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1. Приготовление различных видов теста для кондитерских, хлебобулочных изделий.	Содержание	
	1.1 Организация рабочего места и соблюдения правил санитарии, гигиены и ТБ, обращения с оборудованием, инвентарём, инструментами кондитерского цеха.	7
	1.2 Подготовка сырья к производству муки. Жиров. Яиц: молока, сахара, соли,	7

	разрыхлителей.	
	1.3 Приготовление и использование фарша мясного (3 способа), фарша рыбного, грибного и картофельного.	7
	1.4 Приготовление и использование фарша рисового с изюмом, с яйцом, с грибами, с мясом; фарша из творога, из моркови.	7
	1.5 Приготовление и использование фарша из яблок, из свежей капусты, из зелёного лука.	8
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	Содержание	
	2.1 Проведение процесса расчёта сырья, приготовления безопарного дрожжевого теста, брожение, обминки, разделка готового теста. Приготовление ватрушек с фаршем из ягод и повидла, пирожки печёные с различными фаршами. Органолептическая оценка качества.	7
	2.2 Приготовление и оформление пирогов открытых и закрытых с различными фаршами.	7
	2.3 Приготовление пирожков жареных во фритюре, беляшей.	7
	2.4 Проведение процесса расчёта сырья, отработка приготовления опарного дрожжевого теста, брожение, обминки, разделка готового теста. Органолептическая оценка качества.	7
	2.5 Приготовление и оформление, подача кулебяки с разными фаршами, расстегаев с разными фаршами, кекса Майского и кондитерского.	8
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		
Тема 3. Приготовление песочного, заварного и бисквитного теста и изделий из него.	Содержание	
	3.1 Проведение процесса приготовления и использования в оформлении помады: основной, шоколадной, молочной; желе; посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Органолептическая оценка качества.	7
	3.2 Проведение процесса приготовления песочного теста и изделий из него: кольцо, песочник, полоска открытая, закрытая. Органолептическая оценка качества.	7
	3.3 Проведение процесса приготовления и оформления пирожных из песочного теста с различными кремами с желе, помадой. Органолептическая оценка качества.	7
	3.4 Проведение процесса приготовления заварного теста и оформления пирожных с	7

	масляным кремом, с белковым кремом. Органолептическая оценка качества.	
	3.5 Проведение процесса приготовления бисквитного теста и оформления торта «Сказка», торта «Кофейного». Органолептическая оценка качества.	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная лаборатория в соответствии с п. 6.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, оснащённые в соответствии с приложением 3 ОПОП-П. Мастерские и зоны по видам работ, оснащённые в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащённые базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушкина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3.2.2. Дополнительные источники

1. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2023. – 1056 с.: ил.
2. Артёмова Е.Н. Основы технологий продукции общественного питания: учеб. пособие для

- высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2022.336с.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2022. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2021. – 96 с.
5. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2021 . – 112 с.
6. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2022.272 с.
7. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2021 320 с.: ил.
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартинформ, 2022.-III, 8 с.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2021.-III, 48 с.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2021.-III, 10 с.
11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2022 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
12. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2022.III, 12 с.
13. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2022. – III, 11 с.
14. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2022 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
15. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2022. – III, 10 с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДeЛи прнт, 2021.544с.
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДeЛи плюс, 2021.808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 2022. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 2021.560 с.
20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2023 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
21. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2023г. № 213-ФЗ].
22. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред.

от 10 мая 2022 № 276].

23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2023 г. № 98.

24. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путём чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.01	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.06 OK.07 OK.08 OK.09	<p>Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватно выбирает и демонстрирует целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; – поддерживает содержание рабочего места согласно требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проводит текущую уборку рабочего места; – рациональный выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильное выполнение работы по уходу за весоизмерительным оборудованием; - демонстрирует соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – демонстрирует соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 	<p>Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчёт);</p> <p>Зачёт по практике; квалификационный экзамен;</p> <p>Оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)</p>

	<p>складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильно, в соответствии с инструкциями, производит правку ножей; точно, в соответствии с заданием, производит расчёт сырья, продуктов, правильно оформляет заявки. Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - демонстрирует профессиональные навыки работы с ножом; - правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и проводит процессы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - демонстрирует соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям
--	---

		<p>охраны труда и технике безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – корректно использует цветные разделочные доски для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы; – демонстрирует раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбирает и демонстрирует целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – демонстрирует соответствие времени выполнения работ нормативам; – демонстрирует соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы требованиям рецептуры; – точно рассчитывает закладку сырья при изменении выхода полуфабрикатов, использует взаимозаменяемость сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия её требованиям рецептуры, заказу; – демонстрирует соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы требованиям рецептуры; – демонстрирует аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные ёмкости для хранения и транспортирования; - демонстрирует эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос. 	
--	--	---	--

УП.02	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.06 OK.07 OK.08 OK.09	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительным приборов требованиям инструкций и	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчёт); Зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)
-------	---	--	--

	<p>регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчёта потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП 	
--	--	--

		<p>(сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчётов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирование горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); – соответствие объёма, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; 	
--	--	--	--

		<p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>	
УП.03	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.06 OK.07 OK.08 OK.09	<p>Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного 	<p>Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчёт);</p> <p>Зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)</p>

		<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчёта потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности, корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчётов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия её требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа, соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) <p>соответствие объёма, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
--	--	--

		эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
УП.04	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.06 OK.07 OK.08 OK.09	<p>Выполнят все действия по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	<p>Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчёт);</p> <p>Зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)</p>

		<p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчёта потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов, соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной 	
--	--	--	--

		<p>гиgiene в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчётов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия её требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <p>соответствие температуры подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов), соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия,
--	--	---

		напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос.	
УП.05	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.06 OK.07 OK.08 OK.09	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарём; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при 	<p>Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчёт);</p> <p>Зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)</p>

		<p>выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчётов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия её требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа; - гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>
--	--	---

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
К ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

ПП.02 ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.03 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.04 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПП.06 ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	3
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	3
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	10
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	10
2.2. Структура производственной практики	10
2.3 Содержание производственной практики	23
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	37
3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	37
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	37
3.3. Общие требования к организации производственной практики	39
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	39
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	40

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП.01 Производственная практика	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.02 Производственная практика	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03 Производственная практика	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.04 Производственная практика	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких

		блюд, десертов, напитков
ПП.05 Производственная практика	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.06 Производственная практика	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни	МДК.06.01 Особенности приготовления блюд карельской кухни МДК.06.02 Освоение компетенций цифровой экономики

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, 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 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 учётом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменения 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;
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 6.1	Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации закусок, холодных и горячих блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни.
ПК 6.2	Управлять информацией и данными при организации производства.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: ВД 1 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий»; ВД2 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»; ВД 3 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»; ВД 4 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»; ВД 5 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»; ВД 6 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</p> <p>приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковка на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчётов с потребителями</p> <p>Уметь: Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно</p>

	<p>эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями в регламентами.</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектации), упаковка на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчётов с потребителями.</p> <p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: в подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p> <p>Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,</p>

	<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: в подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учётом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчётов с потребителями.</p> <p>Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции</p>
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p>

	<p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчётов с потребителями.</p>
	<p>Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фарши, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учётом требований к безопасности;</p>
ВД 6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни	<p>Практический опыт: Выбор сырья для приготовления кулинарной продукции и выпечных и кондитерских изделий карельской кухни</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни</p> <p>Приготовление, творческое оформление кулинарных, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни</p> <p>Самостоятельный поиск информации</p> <p>Анализ, сбор, обработка и передача необходимой информации при помощи устных и письменных коммуникативных информационных технологий</p> <p>Уметь: Подбирать и оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни</p> <p>Проверять качество готовых блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни</p> <p>Уметь оформлять готовые блюда и изделия карельской кухни</p> <p>Использовать цифровые устройства с целью поиска информации</p> <p>Уметь обрабатывать информацию с помощью различных программ и сервисов</p> <p>Уметь выполнять обмен, хранение и защиту информации</p> <p>Использовать методы и инструменты управления процессами в цифровой среде при решении профессиональных задач</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоёмкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	144	концентрированно	к 1/с 2
ПП. 02	288	концентрированно	к 2 /с 3,4 к 3/с 5
ПП. 03	216	концентрированно	к 3/ с 5,6
ПП. 04	144	концентрированно	к 3/с 6
ПП. 05	144	концентрированно	к 3/с 6
ПП. 06	36	концентрированно	к 3/с 6
Всего ПП	972	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
	ПП.01 ПМ.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА			144
ПК 1.1.-1.4.	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований по безопасности	Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3	7 7 7

		обработанного сырья и готовой продукции. Порционировании (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		
Всего по разделу 1				21
ПК 1.1.-1.4	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4. Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 3.5 Тема 4.1 Тема 4.2 Тема 4.3 Тема 4.4 Тема 4.5	7 8 7 7 7 7 8 7 7 7 7 7 7 7 7 7 8
Всего по разделу 2				123
ПП.02 ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				288
ПК 2.1-2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами	Тема 1.1. Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.5	7 7 7 7 8

	<p>организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Приём по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учётом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учётом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p>	
Всего по разделу 1		36

ПК 2.1, 2.2, 2.3	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 2				36
ПК 2.1, 2.2, 2.4	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учётом обеспечения её безопасности), организация хранения	Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 3.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 3				36
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	Тема 4.1 Тема 4.2 Тема 4.3 Тема 4.4 Тема 4.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 4				36
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 5.3 Тема 5.4 Тема 5.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 5				36
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд,	Консультирование потребителей, оказание помощи в выборе	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 6.3	7 7 7

	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	супов, горячих блюд, кулинарных изделий. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 6.4 Тема 6.5	7 8
Всего по разделу 6				36
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 7.3 Тема 7.4 Тема 7.5 Тема 7.6 Тема 7.7 Тема 7.8 Тема 7.9 Тема 7.10	7 7 7 7 8 7 7 7 7 8
Всего по разделу 7				72
ПП.03 ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				216
ПК 3.1-3.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.5	7 7 7 7 8

		<p>простых холодных блюд и закусок при приёмке продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении</p> <p>следующих действий в холодном цехе:</p> <p>взвешивания/измерения</p> <p>нарезке вручную и на слайсере, измельчение,</p> <p>смешивание,</p> <p>прослаивание,</p> <p>порционировании,</p> <p>фаршировании,</p> <p>взбивания,</p> <p>настаивание, запекание,</p> <p>варке, охлаждение,</p> <p>заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>		
Всего по разделу 1				36
ПК 3.1, 3.2	<p>Раздел 2.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учётом качества и требований к</p>	<p>Тема 2.1</p> <p>Тема 2.2</p> <p>Тема 2.3</p> <p>Тема 2.4</p> <p>Тема 2.5</p> <p>Тема 2.6</p> <p>Тема 2.7</p> <p>Тема 2.8</p> <p>Тема 2.9</p> <p>Тема 2.10</p> <p>Тема 3.1</p> <p>Тема 3.2</p> <p>Тема 3.3</p>	<p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p>

		<p>безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учётом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания</p>	<p>Тема 3.4 Тема 3.5 Тема 4.1 Тема 4.2 Тема 4.3 Тема 4.4 Тема 4.5 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 5.3 Тема 5.4 Тема 5.5</p>	<p>7 8 7 7 7 7 8 7 7 7 7 8</p>
		Всего по разделу 2		
	PП.04. ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			144
ПК 4.1-4.5	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания –</p>	<p>Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.5</p>	<p>7 7 7 7 8</p>

	<p>базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Приём по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учётом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>десертов, напитков в соответствии заданием (заказом)</p> <p>производственной программой кухни ресторана.</p>		
Всего по разделу 1		36	

ПК 4.2.- 4.3	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 2				36
ПК 4.4.- 4.5	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учётом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учётом обеспечения её безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги	Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 3.5 Тема 4.1 Тема 4.2 Тема 4.3 Тема 4.4 Тема 4.5	7 7 7 7 8 7 7 7 7 8

		<p>питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Всего по разделу 3			72	
ПП.05. ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				144
ПК 5.1.- 5.5	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с</p>	<p>Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.5</p>	<p style="text-align: center;">7 7 7 7 8</p>

		<p>инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Приём по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учётом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p>		
Всего по разделу 1				36
ПК 5.1, 5.2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования),	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5	7 7 7 7 8

		сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом соблюдения требований по безопасности продукции		
Всего по разделу 2				36
ПК 5.1, 5.2, 5.3	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учётом обеспечения её безопасности), организация хранения.	Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 3.5	7 7 7 7 8
Всего по разделу 3				36
ПК 5.1, 5.4	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разно образного ассортимента	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учётом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 4.1 Тема 4.2 Тема 4.3 Тема 4.4	7 7 7 7
Всего по разделу 4				28
ПК 5.1,	Раздел 5.	Самооценка качества	Тема 5.1	8

5.5	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента	выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Всего по разделу 5				8
ПП.06. ПМ.06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни				36
ПК 6.1,6.4	Раздел 1. Блюда карельской кухни	Приготовление горячих блюд карельской кухни Приготовление холодных блюд карельской кухни Приготовление закусочных блюд карельской кухни Приготовление выпечных изделий карельской кухни из бездрожжевого теста Приготовление выпечных изделий карельской кухни из дрожжевого теста	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4	7 7 7 7

			Всего по разделу 1	28
ПК 6.5	Раздел 2 Освоение универсальных цифровых компетенций	Работа с базами данных Применение программного обеспечения в профессиональной деятельности	Тема 2.1	8
Всего по разделу 2				8

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП.01 ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		144
Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
Тема. 1 Организация процессов обработки сырья	Содержание	
	1.1 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Техника безопасности.	7
	1.2 Организация рабочего места в овощном цехе по обработке овощей.	7
	1.3 Отработка безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).	7
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		
Тема.2 Обработка и приготовление овощных полуфабрикатов	Содержание	
	2.1 Обработка различным способом с учётом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом) Владеть приёмами минимизации отходов при обработке сырья.	7
	2.2 Приготовление полуфабрикатов: котлет картофельных, морковных, свекольных, капустных и шницеля капустного. Приготовление полуфабрикатов: голубцов овощных, перца фаршированного. Органолептическая оценка качества.	8
	2.3 Обработка безопасных приёмов. Подборка и размещение оборудования, инвентаря,	7

	посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Оценивать качество живой, охлаждённой и мороженой, а также солёной рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «кругляши», порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей без костей, чистое филе.	
	2.4 Размораживать мороженую потрошённую и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбного водного сырья. Приготовление порционного полуфабриката (рыба фри, рыба «восьмёркой» рыба в тесте, зразы донские. Способы и техника маринования.	7
	2.5 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов: ростбиф, буженина, мясо тушенное крупным куском, мясо шпигоанное, мясо отварное. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинин, баранины: котлеты натуральные, зразы мясные, эскалоп, шницель отбивной, свинина и баранина духовая	7
	2.6 Приготовление мелко кусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, шашлык по -московски, гуляш; из свинины и баранины: рагу, плов, гуляш, поджарка,	7
	2.7 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё (котлеты, биточки, тефтели, рулет, тельное). Приготовление рубленной массы из мяса полуфабрикатов из него: бифштекс, шницель, лангет, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб, фрикадельки.	8
Тема.3 Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	Содержание	
	3.1 Отработка навыков в разделки тушки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов из домашней птицы различными методами.	7
	3.2 Приготовление полуфабрикатов мелкокусковые , порционные.	7
	3.3 Приготовление котлетной, кнельной массы из птицы, котлет рубленых, натуральных и панированных	7
	3.4 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов: печень жареная, печень по - строгановски. Органолептическая оценка качества.	7
	3.5 Отработка навыков в процессе транспортирования обработанного сырья и	8

	готовой продукции.	
Тема.4 Обработка и приготовление полуфабрикатов из дичи, кролика	Содержание 4.1 Отработка навыков в процессе обработки дичи и кролика различными методами. Маринад. 7 4.2 Обработка навыков в разделке. и приготовление тушки кролика 7 4.3 Отработка навыков в процессе приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов из дичи и кролика различными методами. 7 4.4 Отработка навыков по хранению обработанного сырья с учётом требования по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 7 4.5 Отработка навыков в процессе транспортирования обработанного сырья и готовой продукции. 8	
Промежуточная аттестация в форме - Дифференцированный зачёт		
ПП.02 ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	288	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема.1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Содержание 1.1 Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению горячих супов разнообразного ассортимента. Система ХАСП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой общественным питанием продукции и блюд. 7 1.2 Приготовление, оформление и подача блюд из рубленного мяса и котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, зразы, рулет, бифштекс, лангет. Органолептическая оценка качества. 7 1.3 Приготовление, оформление блюд жареных, блюд из птицы: цыплята табака, котлеты натуральные из филе кур или дичи: котлеты по-киевски, шницель столичный. Органолептическая оценка качества. 7 1.4 Приготовление, оформление блюд из субпродуктов: язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по-строгановски. Органолептическая оценка качества. 7 1.5 Правила оформления и отпуска горячих блюд. Выбор посуды для отпуска. 8	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов		

разнообразного ассортимента		
Тема.2 Приготовление, и подготовки к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	Содержание	
	2.1 Приготовление бульонов и отваров. Органолептическая оценка.	7
	2.2 Приготовление и оформление щей из свежей капусты, щи из квашеной капусты; борщей из свежей и квашеной капусты, рассольника домашнего, рассольника ленинградского, рассольника московского, рассольника домашнего. Органолептическая оценка качества.	7
	2.3 Приготовление и оформление; солянки сборной мясной, солянки домашней, солянки рыбной. Органолептическая оценка качества.	7
	2.4 Приготовление и оформление супов картофельных с крупами; супов с бобовыми изделиями; суп гороховый, суп харчо. Органолептическая оценка качества.	7
	2.5 Правила оформления и отпуска горячих супов. Выбор посуды для отпуска	8
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		
Тема.3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов.	Содержание	
	3.1 Приготовление красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных. Органолептическая оценка качества.	7
	3.2 Приготовление соуса сметанного и его производных, молочного и его производных. Органолептическая оценка качества.	7
	3.3 Приготовление соусов сладких и его производных. Органолептическая оценка качества.	7
	3.4 Приготовление соусов вегетарианских, диетических и его производных. Органолептическая оценка качества.	7
	3.5 Приготовление холодных соусов и его производных. Приготовление маринадов. Органолептическая оценка качества.	8
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		
Тема.4 Приготовление и подготовка к реализации блюда гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание	
	4.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к качеству. Органолептическая оценка качества.	7
	4.2 Приготовление и оформление картофеля отварного, картофельного пюре, жаренного, жаренного во фритюре. Органолептическая оценка качества.	7

	4.3 Приготовление и формование котлет картофельных, морковных, свекольных, капустных и шницеля капустного, голубцов овощных, перца фаршированного. Органолептическая оценка качества.	7
	4.4 Приготовление и оформление картофеля тушёного с луком, капуста тушенная из свежей и квашеной капусты, рагу из овощей, свёкла тушенная в соусе. Органолептическая оценка качества.	7
	4.5 Приготовление и оформление рассыпчатых и жидких каш, гарниров из круп и риса, макаронных изделий. Органолептическая оценка качества.	8
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
Тема 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Содержание	
	5.1 Приготовление яиц варёных вскругую, всмятку, в мешочек: омлет натуральный. Подача. Органолептическая оценка качества.	7
	5.2 Приготовление и подача: сырник творожный, запеканка рисово-творожная, вареники ленивый. Органолептическая оценка качества.	7
	5.3 Приготовление пельменного теста: приготовление фарша мясного. Органолептическая оценка качества. Оформление и подача блюда.	7
	5.4 Приготовление теста, фарши для вареников. Органолептическая оценка качества. Оформление и подача блюда.	7
	5.5 Приготовление теста блинного и для оладий, приготовление блинчиков с фаршем. Органолептическая оценка качества.	8
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
Тема 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание	
	6.1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места по приготовлению закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, процесс хранения и подготовка к реализации. Организация рабочего места повара. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	7
	6.2 Приготовление, выбор рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок,	7

	маринадов). Приготовление и оформление рыбы запечённой, рыбы жареной основным способом, рыбы жареной в кляре. Органолептическая оценка качества.	
	6.3 Приготовление и оформление блюд из рыбы и нерыбных гастрономических продуктов: кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии (заказом) производственной программой кухни ресторана.	7
	6.4 Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, (комплектования), сервировки и творческого оформления с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	7
	6.5 Упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. Органолептическая оценка качества.	8
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		
Тема. 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	Содержание	
	7.1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процесс хранения и подготовка к реализации. Организация рабочего места повара. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	7
	7.2 Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде последовательность этапов. Органолептическая оценка качества.	7
	7.3 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок жаренном, тушенном, запечённом виде. Органолептическая оценка качества.	7
	7.4 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	7
	7.5 Проведение процесса отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи,	8

	прилавка, упаковки, процесс хранения и подготовка к реализации.	
	7.6 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процесс хранения и подготовка к реализации. Организация рабочего места повара. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	7
	7.7 Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде последовательность этапов. Органолептическая оценка качества.	7
	7.8 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок жареном, тушенном, запечённом виде. Органолептическая оценка качества.	7
	7.9 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	7
	7.10 Проведение процесса отпуск горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи, прилавка, упаковки, процесс хранения и подготовка к реализации.	8
	Промежуточная аттестация в форме - Дифференцированный зачёт	
ПП.03 ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		216
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема. 1	Содержание	
Организация процессов приготовление и оформление винегрета, икры грибной, блюд из яиц, рыбных блюд	1.1 Организация процессов приготовления и оформления винегрета овощного, редька с маслом или сметаной, помидоры, фаршированные мясным салатом. Органолептическая оценка качества.	7
	1.2 Организация процессов приготовления и оформление икры баклажанной; икра грибная; грибы маринованные или соленые с луком. Органолептическая оценка качества.	7
	1.3 Организация процессов приготовления и оформление блюда и закуски из яиц; яйца под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, рубленные яйца с маслом и луком. Органолептическая оценка качества.	7
	1.4 Приготовление и оформление рыбных	7

	блюд и закусок: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом. Органолептическая оценка качества.	
	1.5 Приготовление и оформление сельдь рубленая, рыба отварная с гарниром и хреном, рыба заливная с гарниром. Органолептическая оценка качества.	8
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		
Тема.2 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	Содержание	
	2.1 Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	7
	2.2 Приготовление и оформление бутерброда с ветчиной или мясом; бутерброд с паштетом; бутерброд с икрой. Органолептическая оценка качества.	7
	2.3 Приготовление и оформление бутербродов с ветчиной, яйцом и огурцами; бутерброд с мясным ассорти; бутерброд с сельдью или килькой. Органолептическая оценка качества.	7
	2.4 Приготовление и оформление бутерброды, закрытые (сандвичи); бутерброды закусочные (канапе). Органолептическая оценка качества.	7
	2.5 Приготовление и оформление салатов из сырых овощей; салат зелёный, салат из зелёного лука, салат из редиса. Органолептическая оценка качества.	8
	2.6 Приготовление и оформление: салата «Весна», салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров. Органолептическая оценка качества.	7
	2.7 Приготовление и оформление: салат из белокочанной капусты; салат из краснокочанной капусты; салат витаминный. Органолептическая оценка качества.	7
	2.8 Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятии. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	7
	2.9 Приготовление и оформление салатов из вареных овощей; салат картофельный, салат мясной, салат «Столичный», салата рыбного. Органолептическая оценка качества.	7
	2.10 Приготовление и оформление салат-коктейль; салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов. Органолептическая оценка качества.	8
Тема.3 Приготовление и	Содержание	

оформление мясных блюд и закусок.	3.1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	7
	3.2 Приготовление и оформление мясных блюд и закусок; ветчина, корейка с гарниром, ростбиф с гарниром. Органолептическая оценка качества.	7
	3.3 Приготовление и оформление мясо или мясопродукты отварные с гарниром, паштет из печени. Органолептическая оценка качества.	7
	3.4 Приготовление и оформление студня говяжьего. Органолептическая оценка качества.	7
	3.5 Приготовление и оформление горячих закусок; горячая закуска из птицы (жюльен); грибы в сметане. Органолептическая оценка качества.	8
Тема.4 Приготовление и оформление блюд из рыбы, ассорти мясное.	Содержание	
	4.1 Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов.	7
	4.2 Приготовление, оформление, подача винегретов: овощной с сельдью, с грибами, с рыбой горячего копчения, с мясом. Органолептическая оценка качества.	7
	4.3 Приготовление и оформление блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: рыба под майонезом, рыба заливная, под маринадом, морепродукты под майонезом. Органолептическая оценка качества.	7
	4.4 Приготовление и оформление ассорти мясное, мясо или язык заливные, паштет из птицы. Органолептическая оценка качества.	7
	4.5 Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	8
Тема.5 Приготовление и оформление жареной рыбы, салата.	Содержание	
	5.1 Организация подготовки к реализации порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	7
	5.2 Приготовление и оформление жареной рыбы под маринадом; морской гребешок под майонезом. Органолептическая оценка качества.	7
	5.3 Приготовление и оформление: салат из	7

	авокадо с мандаринами и овощами; салат из курицы с сельдереем и яблоками. Органолептическая оценка качества.	
	5.4 Классификация, ассортимент, пищевая ценность значение в питании, требование к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок в промышленном производстве.	7
	5.5 Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска для бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	8
Промежуточная аттестация в форме - Дифференцированный зачёт		
ПП.04. ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Тема. 1 Организация	Содержание	
приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	1.1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами холодного и горячего цехов. Ознакомление с видами сырья, подготовка сырья перед приготовлением. Обработка фруктов и ягод. Органолептическая оценка качества.	7
	1.2 Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктовый десерт. Органолептическая оценка качества.	7
	1.3 Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: компот из смеси сухофруктов, компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Органолептическая оценка качества.	7
	1.4 Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд: желе многослойного. Органолептическая оценка качества.	7
	1.5 Приготовление, оформление и подача сладких блюд: Желе яблочное, желе из свежих ягод. Органолептическая оценка качества.	8
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
Тема. 2	Содержание	
Приготовление, оформление и	2.1 Приготовление и оформление и подача	7

подача пудинга, горячих напитков, кремов	муссов; мусс клюквенный, яблочный. Органолептическая оценка качества.	
	2.2 Приготовление и оформление и подача самбука: яблочный, абрикосовый. Органолептическая оценка качества	7
	2.3 Приготовление, оформление и подача крема: крем ванильный из сметаны. Органолептическая оценка качества	7
	2.4 Приготовление, оформление и подача горячих, сладких блюд; яблоки с рисом, яблоки, жареные в тесте, шарлотка с яблоками. Органолептическая оценка качества	7
	2.5 Приготовление, оформление и подача: пудинга рисового, пудинг сухарный. Органолептическая оценка качества	8
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		
Тема. 3 Приготовление, оформление и подача мусса, желе, горячих напитков	Содержание	
	3.1 Приготовление, оформление и подача шоколадного мусса, банановый десерт. Органолептическая оценка качества	7
	3.2 Приготовление и оформление и подача сладких блюд из концентратов: желе лимонное. Органолептическая оценка качества.	7
	3.3 Приготовление, оформление и подача мусса: клюквенный, апельсиновый, яблочный Органолептическая оценка качества.	7
	3.4 Приготовление, оформление и подача горячих напитков: кофе чёрный, кофе на молоке, кофе на молоке. Органолептическая оценка качества.	7
Тема. 4 Приготовление, оформление и подача холодных напитков, кремов, суфле, сладких блюд	Содержание	
	4.1 Приготовление, оформление: какой с молоком, шоколад, сбитень. Приготовление, оформление и подача кремов: ванильный, ореховый, ягодный, из варенья. Органолептическая оценка качества.	7
	4.2 Приготовление, оформление и подача холодных напитков: напиток «Петровский», молочный прохладительный напиток с джемом. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, яблоки или груши, взбитой сметаной, ягоды быстрозамороженные с сиропом Органолептическая оценка качества.	7

	4.3 Приготовление, оформление и подача суфле: шоколадное, ванильное, ягодное, ореховое. Приготовление, оформление: молочных коктейлей, кофе-глясе, чай холодный. Органолептическая оценка качества	7
	4.4 Приготовление, оформление: малиновый айс-крем, ананасовое фраппэ, флипп вишневый. Оформление и отпуск горячих сладких блюд, десертов и в том числе региональных кухонь мира. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Органолептическая оценка качества.	7
	4.5 Правила приготовления бракеража готовых сладких блюд, напитков. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способа подачи горячих и сладких блюд.	8
Промежуточная аттестация в форме - Дифференцированный зачёт		
ПП.05. ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема.1 Организация процессов приготовления, оформление различных видов теста для кондитерских, хлебобулочных изделий	Содержание	
	1.1 Организация рабочего места и соблюдения правил санитарии, гигиены и ТБ, обращения с оборудованием, инвентарём, инструментами кондитерского цеха.	7
	1.2 Подготовка сырья к производству муки. Жиров. Яиц: молока, сахара, соли, разрыхлителей.	7
	1.3 Приготовление и использование фарша мясного (3 способа), фарша рыбного, грибного и картофельного.	7
	1.4 Приготовление и использование фарша рисового с изюмом, с яйцом, с грибами, с мясом; фарша из творога, из моркови.	7
	1.5 Приготовление и использование фарша из яблок, из свежей капусты, из зелёного лука.	8
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема. 2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	
	2.1 Проведение процесса расчёта сырья, приготовления безопарного дрожжевого теста, брожение, обминки, разделка готового теста. Приготовление ватрушек с фаршем из ягод и повидла, пирожков выпечных с различными фаршами. Органолептическая оценка качества.	7

	2.2 Приготовление и оформление пирогов открытых и закрытых с различными фаршами.	7
	2.3 Приготовление пирожков жареных во фритюре, беляшей.	7
	2.4 Проведение процесса расчёта сырья, отработка приготовления опарного дрожжевого теста, брожение, обминки, разделка готового теста Органолептическая оценка качества.	7
	2.5 Приготовление и оформление, подача кулебяки с разными фаршами, расстегаев с разными фаршами, кекса Майского и кондитерского.	8
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
Тема. 3 Приготовление и оформление пряников, коврижек и сиропов	Содержание	
	3.1 Проведение процесса расчёта сырья, отработка приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Органолептическая оценка качества.	7
	3.2 Проведение процесса приготовления и оформления печенья. Органолептическая оценка качества.	7
	3.3 Проведение процесса приготовления и оформления пряников. Органолептическая оценка качества.	7
	3.4 Проведение процесса приготовления и оформления коврижки. Органолептическая оценка качества.	7
	3.5 Проведение процесса приготовления и использования в оформлении сиропов: для пропитки, глазирования; крема белкового и масляного и их производных; крема из сливок. Органолептическая оценка качества.	8
Раздел 4. Изготовление и оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема. 4 Приготовление песочного, заварного и бисквитного теста и изделий из него.	Содержание	
	4.1 Проведение процесса приготовления и использования в оформлении помады: основной, шоколадной, молочной; желе; посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Органолептическая оценка качества.	7
	4.2 Проведение процесса приготовления песочного теста и изделий из него: кольцо, песочник, полоска открытая, закрытая. Органолептическая оценка качества.	7
	4.3 Проведение процесса приготовления и оформления пирожных из песочного теста с	7

	различными кремами с желе, помадой. Органолептическая оценка качества.	
	4.4 Проведение процесса приготовления заварного теста и оформления пирожных с масляным кремом, с белковым кремом. Органолептическая оценка качества.	7
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента		
Тема.5 Приготовление бисквитного теста	Содержание	
	5.1 Проведение процесса приготовления бисквитного теста и оформления торта «Сказка», торта «Кофейного». Органолептическая оценка качества.	8
Промежуточная аттестация в форме - Дифференцированный зачет.		
ПП.06 ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни		36
Раздел 1. Блюда карельской кухни		
Тема. 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни	Содержание	
	1.1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению блюд карельской кухни разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами холодного и горячего цехов. Ознакомление с видами сырья, подготовка сырья перед приготовлением. Приготовление мучных кондитерских изделий (калиток, сканцев) из разных видов муки. Органолептическая оценка качества.	7
	1.2 Приготовление блюд карельской кухни: салаты, закуски. Органолептическая оценка качества.	7
	1.3 Приготовление блюд карельской кухни: горячие блюда из рыбы. Органолептическая оценка качества.	7
	1.4 Приготовление блюд карельской кухни: горячие блюда из рыбы. Органолептическая оценка качества	7
Раздел 2. Основы цифровой экономики		
Тема. 2 Освоение универсальных цифровых компетенций	Содержание	
	2.1 Составление технологических карт. Работа с офисными пакетами (MC Office, Open Ofice). Практикум по работе с базами данных	8
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированный зачёт		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объёме, позволяющем выполнять определённые виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отражённые в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Поварское и кондитерское дело" / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — Москва: Академия, 2020. — 263, [1] с., [8] л. цв. ил. ил., табл.; 22. — (Профессиональное образование, ТОП 50); ISBN 978-5-4468-9237-2.
2. Блюда из овощей и грибов / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова; под редакцией А. С. Ратушного. — 2-е изд. — Москва: Дашков и К, 2020. — 48 с. — ISBN 978-5-394-03824-2. — Текст: непосредственный
3. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учебник, для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело" / И. Ю. Бурчакова. — Москва: Академия, 2020. — 310, [1] с., [8] цв. ил. цв. ил., табл.; 22. — (Профессиональное образование, Топ 50); ISBN 978-5-4468-8360-8.
4. Васюкова, Анна Тимофеевна. Кухни народов мира: Учебник / Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ); Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ). - 5. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05423-5: - Текст: непосредственный.
5. Васюкова, Анна Тимофеевна. Справочник повара: Учебное пособие / Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ). - 4. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7: - Текст: непосредственный
6. Дубровская, Наталья Ивановна. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — 4-е изд., стер. — Москва:

- Академия, 2020. — 173, [1] с.: ил., табл.: 22 см — (Профессиональное образование).; ISBN 978-5-4468-8699-9.
7. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С. В. Ермилова. - 5-е изд., стер. - Москва: Академия, 2020. - 332, [1] с.: ил. - (Профессиональное образование) (Топ 50). - Библиогр.: с. 329-330. - 2500 экз. - ISBN 978-5-4468-9425-3. - Текст: непосредственный.
 8. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: Справочная литература / Мичуринский государственный аграрный университет. - 2. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2020. - 440 с. - ISBN 978-5-394-04939-2: Б. ц. - Текст: непосредственный.
 9. Рыбные блюда [Текст] / [Ратушный А. С., Аминов С. С., Лобанов К. Н., Перфилова О. В.]. — Москва: Дашков и К°, 2020. — 45 с.: 21 см — (Библиотека кулинара).; ISBN 978-5-394-02675-1.
 10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авторы-составители: А. И. Здобнов [и др.]. — Москва, Киев: Лада, АЙРИС-пресс: Арий, 2021. — 678, [1] с.: табл.: 24 см.; ISBN 978-5-94832-436-4 (Лада), 978-5-8112-7485-7 (АЙРИС-пресс)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушкина, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45569-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276413> (дата обращения: 28.11.2022). — Режим доступа: по подписке.
2. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.
3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения: учебно-методическое пособие для спо / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушкина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-9092-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184150> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.
4. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 60 с. — ISBN 978-5-507-45072-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/257543> (дата обращения: 28.11.2022). — Режим доступа: по подписке.
5. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208994> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.01	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>1. Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); <p>2. рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; <p>3. правильное</p>	<p>оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)</p>
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		
	ПК 1.3		

	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных</p>	<p>выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; <p>4. правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию расчёта потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на 	
--	--	---	--

	изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	сырье, продукты	
ПП.02	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>1.Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и 	<p><i>оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)</i></p>

	<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>2. Соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчёта потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам <p>3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор 	
	<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>		

	<p>реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; <p>4. Оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; разделочное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с 	
--	--	--	--

		<p>требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>5. Соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; <p>6. Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность</p> <p>порционирование горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для</p>
--	--	---

		<p>оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>7.Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; <p>8.Оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность 	

	кролика разнообразного ассортимента	<p>оценки рисков на каждом шагу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной 	
--	-------------------------------------	---	--

		тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе -понимание значимости своей профессии	
ПП.03	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>1.Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), 	<p>оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)</p>

		<p>ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p>	<p>организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>2. Соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>3. Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; <p>4. Точность, соответствие заданию расчёта потребности в сырье продуктах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты Подготовка, приготовление и оформление холодных соусов, заправок, салатов, холодных закусок разнообразного ассортимента: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных 	
--	--	---	---	--

		<p>ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении холодных блюд и закусок действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); <p>5. Профессиональная демонстрация навыков работы с технологическим оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления холодных блюд и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - раздельное использование контейнеров для органических и соответствствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, 	
--	--	--	--

	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	готовых холодных блюд и закусок требованиям рецептуры; 6. Точность расчётов закладки сырья при изменении выхода холодных блюд и закусок, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных блюд и закусок требованиям рецептуры; - аккуратность выкладывания готовых холодных блюд и закусок в функциональные ёмкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных блюд и закусок для отпуска на вынос	
ПП.04	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1.Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте	<i>оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)</i>

		<p>оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>2. Соответствие</p> <p>организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>3. Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>
	<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	

	<p>горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчёта потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>действующим правилам</p> <p>4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и</p>	
--	---	--	--

	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>5. Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчётов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	
--	--	---	--

		<p>напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия её требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи;</p> <p>аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых</p>	
--	--	---	--

		холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос.	
--	--	--	--

ПП.05	ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;	<i>оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)</i>
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2.соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;	
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации Хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	3.Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	

ПП.06	ПК 6.1 Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации закусок, холодных и горячих блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни. ПК 6.2 Управлять информацией и данными при организации производства	<p>1.Правильный подбор ингредиентов для приготовления блюд и выпечных изделий.</p> <p>Умение рационально использовать сырье.</p> <p>Обоснованный выбор оборудования для приготовления блюд и выпечных изделий.Организация рабочего места – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов.</p> <p>Соблюдение техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>2.Точность, соответствие заданию расчёта потребности в продуктах, полуфабрикатах</p>	<i>оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен; оценка портфолио (аттестационные листы, свидетельства, сертификаты характеристики, отзывы, грамоты)</i>
	ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;	
	ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, 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 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 общечеловеческих 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 изменениях 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.	