

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

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

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

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

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

программа подготовки специалистов среднего звена
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2026

Рабочая программа производственной практики по профессиональным модулям ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчики: Царёва О.И., мастер производственного обучения ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 19 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>	4
<u>1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:</u>	4
<u>1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики</u>	6
<u>1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П</u>	11
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>	12
<u>2.1. Трудоемкость освоения производственной практики</u>	12
<u>2.2. Структура производственной практики</u>	12
<u>2.3. Содержание производственной практики</u>	23
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>	29
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики</u>	29
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	30
<u>3.3. Общие требования к организации производственной практики</u>	32
<u>3.4. Кадровое обеспечение процесса производственной практики</u>	32
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</u>	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности, профессии)

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.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 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
ПП.02.01 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 процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01 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 и закусок разнообразного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.04.01 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 холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и

		холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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

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.
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 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 5.6.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.7.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира
ПК 5.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

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

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 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Умения: визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья,

блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
--	---

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
--------	----------------------------------	-------------------	----------------------------	----------------	--

ПП.05	ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира ПК 5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление кулинарных блюд кухни народов мира	72	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в кондитерском деле и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П – 72 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП.01	36	рассредоточено	4
ПП.02	36	рассредоточено	5
ПП.03	36	рассредоточено	4
ПП.04	72	рассредоточено	6
ПП.05	180	рассредоточено	6
Всего ПП	360		

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов	Виды работ	Наименование	Объем
--------	-----------------------	------------	--------------	-------

	профессионального модуля		тем производствен ной практики	часов
ПП. 01 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				36
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 1.1 Организационно е занятие.	6
			Тема 1.2 Организация рабочего места, обработка традиционных видов овощей, грибов	6
			Тема 1.3 Организация рабочего места, обработка мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				18
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 2.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 2.1. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикат ов из овощей, хранение	6
			Тема 2.2 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикат ов из рыбы и нерыбного водного сырья, хранение	6
			Тема 2.3 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикат ов из мясных	6

			продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, хранение	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				18
ПП.02 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				36
ПК 2.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организационное занятие.	2
			Тема 1.2. Организация, рабочего места, подготовка сырья для приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	2
			Тема 1.3 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих соусов	2
			Тема 1.4 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	4

			Тема 1.5 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовлени я горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразног о ассортимента	4
			Тема 1.6 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовлени я горячих соусов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразног о ассортимента	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				18
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовлени е бульонов, отваров, супов разнообразног о ассортимента.	2
			Тема 2.2 Организация рабочего места, приготовлени е горячих соусов.	4

		ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Тема 2.3 Организация рабочего места, приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	4
			Тема 2.4 Организация рабочего места, приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.5 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N	
ПП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			36	

ПК 3.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	2
			Тема 1.2 Организация рабочего места, сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.3 Организация рабочего места, сырья для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.4 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.5 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных блюд из мяса,	4

[illegible]

			Тема 2.4 Организация рабочего места, сырья, приготовлени е, творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразног о ассортимента	4
			Тема 2.5 Организация рабочего места, сырья, приготовлени е, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразног о ассортимента	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				18
ПП.04 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				72
ПК 4.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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	Тема 1.1 Организацион ное занятие	6
			Тема 1.2 Организация рабочего места, сырья для приготовлени я холодных сладких блюд, десертов разнообразног о ассортимента.	6

			Тема 1.3 Организация рабочего места, сырья для приготовлени я горячих сладких блюд, десертов разнообразног о ассортимента.	6
			Тема 1.4 Организация рабочего места, сырья для приготовлени я холодных напитков разнообразног о ассортимента.	6
			Тема 1.5 Организация рабочего места, сырья для приготовлени я горячих напитков разнообразног о ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				30
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовлени е, творческое оформление и подача холодных сладких блюд, десертов разнообразног о ассортимента.	12

		3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема 2.2 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	12
			Тема 2.3 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента	6
			Тема 2.4 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	
ПП.05 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента				180
ПК 5.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организационное занятие	6
			Тема 1.2 Организация рабочего места, сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных	24

			х, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				30
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 5.7 ПК 5.8	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	18
			Тема 2.2 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	48
			Тема 2.3 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	42

			Тема 2.4 Организация рабочего места, приготовлени е, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразног о ассортимента	42
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				150

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Организация, техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	Содержание	2
	1. Кулинарная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, грибов.	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	2
	2. Первичная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для: варки, припускания, жарки и фарширования.	2
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них	Содержание	2
	3. Кулинарная обработка и разделка мяса: говядины, свинины. Первичная обработка субпродуктов. Первичная обработка кролика. Первичная обработка домашней птицы, дичи.	2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов овощей и грибов	Содержание	2
	4. Приготовление полуфабрикатов из картофеля, моркови, свеклы, капусты, грибов	2
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание	12
	5. Приготовление натуральной рубленой и массы и полуфабрикатов из нее.	4

	6. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4
	7. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание	16
	8. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины.	4
	9. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее	4
	10. Приготовление полуфабрикатов из кролика.	4
	11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
ПП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1. Организация, техническое оснащение работ по приготовлению и непродолжительному хранению, творческому оформлению и подаче бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	Содержание	2
	12. Организация рабочего места, сырья для приготовления бульонов, отваров супов разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих соусов	Содержание	2
	13. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих соусов.	2
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание	2
	14. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание	4
	15. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4

разнообразного ассортимента		
Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Содержание	4
	16. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	4
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента	Содержание	2
	17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации щей, борща, рассольников.	2
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов.	Содержание	4
	18. Приготовление соуса красного основного, белого основного и его производных.	4
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Содержание	4
	19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации картофеля во фритюре, крокетов картофельных	2
	20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каш. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации вегетарианской пасты с грибами.	2
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание	4
	21. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рыбы жареной основным способом с зеленым маслом и сложным гарниром, запеченных кальмаров со сложным гарниром	4
Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации поджарки со сложным гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации гуся со сложным гарниром.	2
	23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюда из кролика с гарниром. Приготовление, творческое	2

	оформление и подготовка к реализации блюда из курицы Котлета по-киевски со сложным гарниром.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ПП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	Содержание	2
	24. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению салатов разнообразного ассортимента.	Содержание	4
	25. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента.	4
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Содержание	2
	26. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание	4
	27. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4
Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Содержание	4
	28. Организация рабочего места, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	4
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1 Приготовление и	Содержание	2

подача холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	29. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соуса майонеза и его производных.	2
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента	Содержание	4
	30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салата из свежих овощей, салат – коктейль.	4
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Содержание	4
	31. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов, канапе, холодных закусок	4
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание	4
	32. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации форшмак из сельди, сельди с гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кальмаров фаршированных	4
Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Содержание	4
	33. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета мясного с творожным фаршем в беконе	2
	34. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета из птицы с гарниром	2
	35. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации паштета из говяжьей печени.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ПП 04. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	36. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному	Содержание	6

хранению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	37. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	38. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	39. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1 Приготовление, творческое оформление и подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	12
	40. Приготовление, творческое оформление и подача компотов, киселей	6
	41. Приготовление, творческое оформление и подача желе из свежих плодов и ягод, мусса из ягод.	6
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	12
	42. Приготовление, творческое оформление и подача блинчиков с фруктами.	6
	43. Приготовление, творческое оформление и подача пудинга.	6
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	8
	44. Приготовление, творческое оформление и подача морса, смузи фруктового	8
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	16
	45. Приготовление, творческое оформление и подача чая с сахаром, с молоком, с лимоном	4
	46. Приготовление, творческое оформление и подача кофе черного, с сахаром, с молоком	4
	47. Приготовление, творческое оформление и подача какао с молоком	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ПП 05. ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		180
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		

Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Содержание	30
	48. Организационное занятие	6
	49. Организация рабочего места, подготовка сырья и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	24
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 2.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание	18
	50. Приготовление: сиропов, помады основной.	9
	51. Приготовление и элементы оформления из: глазури, фруктовой начинки, карамели.	9
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Содержание	48
	52. Приготовление изделия «Пирожки печеные» с различным фаршем	12
	53. Приготовление изделия «Кулебяки», «Расстегаи».	12
	54. Приготовление изделия «Пицца».	6
	55. Приготовление, творческое оформление, хлеба разнообразного ассортимента	18
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Содержание	42
	56. Приготовление, творческое оформление изделия «Сочень с творогом».	8
	57. Приготовление, творческое оформление изделия «Рулет с фруктовой начинкой».	8
	58. Приготовление, творческое оформление изделия «Кекс чайный».	8
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Содержание	42
	59. Приготовление, творческое оформление пирожных из бисквитного теста с различными кремами	8
	60. Приготовление, творческое оформление пирожных из песочного теста	8
	61. Приготовление, творческое оформление изделий из заварного теста	6
	62. Приготовление, творческое оформление тортов	12
	63. Приготовление, творческое оформление изделий из белкового теста	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

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 объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные 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. Наименование.

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022

4. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.:

КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.

13. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.

14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.

16. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

21. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

22. 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 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

23. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного

питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

24. 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 2003 г. № 98.

25. 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.

26. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

27. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной 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.

Производственные практики реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) 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 УП	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	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: – 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	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		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 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,	
--	--	---	--

		весомизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; — правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; — точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
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	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		

	ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное	
--	--	---	--

		использовани е 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 выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустиация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); — адекватный выбор и целевое, безопасное использовани е оборудования , инвентаря, инструментов , посуды; — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; — точность расчетов	
--	--	--	--

		закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов , взаимозаменяем ости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
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	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: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь,	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; - 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: – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствию содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и	
--	--	--	--

		дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – правильно организует хранение 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); – выполняет все действия в соответствии 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, безопасно правит ножи; – в соответствии с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие	
--	--	--	--

		средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительными оборудованием; – методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов соответствуют инструкциям, регламентам; – выполняет все действия в соответствии 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); – выполняет все действия по соответствию методов подготовки к	
--	--	--	--

		работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, производит безопасную правку ножей; – точно, в соответствии с заданием производит расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; оформление заявки на продукты соответствуют действующим правилам	
	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	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении горячей	

	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	кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки 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, соответствует инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам	
--	---	---	--

	изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; – - раздельно использует контейнеры 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); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,	
--	---	--	--

		инструментов , посуды; — времени выполнения работ соответствует нормативам; — массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; — точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; — адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — внешний вид готовой горячей кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: — вид блюда соответствует температуре подачи; — соблюдает аккуратность	
--	--	--	--

		порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем, масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям	
--	--	--	--

		рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий ; – текстура (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая горячая кулинарная продукция для отпуска на вынос	
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.	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: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; - выполняет все	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и	
--	--	---	--

		производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; — правильно организует хранение 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); — выполняет все действия в соответствии 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, безопасно правит ножи; – в соответствие с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; оформляет заявки на продукты в соответствии с действующими правилами	
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодную кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

	подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПП 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	недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при	
--	---	--	--

		приготовлении холодной кулинарной продукции соответствую действующим нормам; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; – раздельно использует контейнеры для органических и неорганическ их 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); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – время выполнения работ соответствует нормативам; – массы холодной кулинарной продукции соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
--	--	--	--

		– точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда, кулинарного изделия, закуски соответствуют температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства	
--	--	--	--

		тарелки, использовани е для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем и масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничност ь, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуал ьное впечатление: цвет/сочетани е/баланс/комп озиция) – выражена гармоничност ь вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий ; – текстур (консистенци я) каждого компонента блюда/издели я соответствует	
--	--	---	--

		заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая холодная кулинарная продукция 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	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 оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		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 холодильнике	
--	--	--	--

		оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
--	--	---	--

	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	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; – 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 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; — точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяем ости сырья, продуктов; — адекватность	
--	--	--	--

		оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – 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) – 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, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых 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	Умеет выполнять все действия 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,	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		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; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – 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, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий 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, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
	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,	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – 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. Оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени,	

	творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента ПК 5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира ПК 5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа). Профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем. Демонстрирует 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. Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты; – контролирует соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально	
--	--	--	--

		демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – контролирует соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - соблюдает 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); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструменты, посуду; – контролирует соответствие времени выполнения работ нормативам; – контролирует соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – соблюдает точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья,	
--	--	--	--

		продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – выполняет соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа; - соблюдает гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - соблюдает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; – соблюдает эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		определения источников нужных ресурсов; — разработка детального плана действий; — правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
--	--	---	--