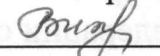


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

 С.П. Вихрова
« 31 » августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
*по программе подготовки специалистов среднего звена
социально - экономического профиля*

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Великий Новгород, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	33
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	41

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
- Выполнение работ по профессии Повар
- Выполнение работ по профессии Кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения программы учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;
 - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
 - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
 - организовывать рабочие места различных зон кухни;
 - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
 - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
 - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
 - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
 - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
 - составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
 - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
 - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
 - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
 - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
 - вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
 - организовывать документооборот;
 - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков, кулинарной

продукции;

- подготавливать к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- убирать рабочие место;
- упаковывать и складировать по заданию повара пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- выполнять подготовку по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выполнять обработку, нарезку и формовку овощей и грибов;
- выполнять подготовку рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- выполнять приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- выполнять приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;
- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных

блюд, напитков и кулинарных изделий;

- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
- организовывать и проводить приготовление сложных отделочных; полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 01 -72 часа,

В рамках освоения ПМ. 02 – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 03 - 36 часов.

В рамках освоения ПМ. 04 – 36 часов.

В рамках освоения ПМ.05- 72 часа

В рамках освоения ПМ.07- 72 часа

В рамках освоения ПМ.08- 72 часа

Итоговой формой контроля по учебной практике является дифференцированный зачет.

Имя и фамилия обучающегося	Оценки зачетных элементов
П.И.И. Организация подготовки обучающихся к занятиям по учебной практике	ПМ.01 Организация и проведение работ по подготовке к занятиям по учебной практике
П.И.И. Организация подготовки обучающихся к занятиям по учебной практике	ПМ.02 Организация и проведение работ по подготовке к занятиям по учебной практике

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующим компетенциям:

2.1. Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических

сложного ассортимента	и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обслуживания
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.1.
ПМ.05. Организация и	

ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар	ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания
ПМ 08 Выполнение работ по профессии Кондитер	ПК 8.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 8.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 8.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 8.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

3. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ
<p>ПМ.01</p> <p>ПК 1.1. - 1.4.</p>	72	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блин, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,</p>

		<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>
<p>ПМ 02 ПК 2.1 - 2.8</p>	<p>72</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>

	<p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине,</p>
--	---

	36	<p>Чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>
<p>ПМ 03 ПК 3.1 — 3.7</p>		<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основными продуктами. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, особенностей приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом</p>

	<p>температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в</p>
--	---

		<p>посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>
<p>ПМ 04 ПК 4.1 — 4.6</p>	<p>36</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздате.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом</p>

		<p>соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>
ПМ 05	72	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка</p>

<p>ПК 5.1—5.6</p>	<p>качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блгод, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности</p>
-----------------------	--

		<p>пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>
<p>ПМ 07</p> <p>ПК</p> <p>7.1 — 7.4</p>	<p>72</p>	<p>Организация работы овощного цеха, определение качества сырья. Обработка, формы нарезки, кулинарное использование картофеля и корнеплодов, луковых, капустных, листовых, плодовых овощей и грибов. Приготовление блинд и гарниров из вареных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Определение качества круп, бобовых, макаронных изделий. Обработка сырья.</p> <p>Приготовление блинд из круп, бобовых, макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Определение качества яиц, творога, теста. Подготовка и обработка сырья.</p> <p>Приготовление блинд из яиц, творога, теста. Оценка качества готовых блинд.</p> <p>Организация процессов по тепловой обработке продуктов, необходимых для</p>

		<p>приготовления супов. Приготовление заправочных, с картофелем и макаронными изделиями, молочных, холодных супов. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Организация подготовки и обработки продуктов для приготовления соусов.</p> <p>Приготовление соусов с мучной пассеровкой, масляных и сладких. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Определение качества рыбного сырья. Способы оттаивания мороженой рыбы.</p> <p>Приготовление порционных полуфабрикатов. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Пластование рыбы, приготовление филе, приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Организация работы мясного цеха. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление отварных, жареных, тушеных блюд из мяса натуральными кусками, рубленой массы. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Обработка сырья из мяса домашней птицы и субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление отварных, жареных блюд и блюд из рубленой массы. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Организация работы холодного цеха. Организация подготовки и обработки сырья и продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Оценка качества готовых блюд</p>
<p>ПМ 08</p> <p>ПК</p> <p>8.1 — 8.4</p>	<p>72</p>	<p>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Оценка качества готовых изделий.</p>

3.2. Тематический план учебной практики

Код профессиональных модулей Кол-во часов по ПМ	Код ПК	Наименование темы	Кол-во часов	Кол-во дней
ПМ 01 72	ПК 1.1. - 1.4.	1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов	6	1
		2 Обработка, подготовка экзотических видов рыб	6	1
		3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья	6	1
		4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложенных блюд	6	1
		5 Обработка, подготовка мяса диких животных	6	1
		6 Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента	6	1
		7 Обработка, подготовка пернатой дичи, кролика, птицы	6	1
		8 Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи	6	1
		9 Характеристика, питательные свойства, контроль качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи.	6	1
		10 Приготовление полуфабрикатов для блюд на основе технологии су-вид	6	1
		11 Технология приготовления полуфабрикатов для блюд на основе технологии смокинг-ган	6	1
		12 Технология приготовления полуфабрикатов для блюд на основе технологии фламбе	6	1
ПМ 02 72	ПК 2.1 — 2.8	1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме) или супов-шоре или крем – супов или бисков из морепродуктов или супов региональной кухни	6	1
		2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного	12	2

		ассортимента		
		2.1 Приготовление сложных горячих соусов: авторских или брендовых или региональной кухни (эсальюл или велюте или супрем или бешамель или демигляс)		
		2.2 Приготовление сложных горячих соусов масляных или яично-масляных соусов (голландского (голландез) или бер-блан) или яично-масляных (беарнез, шарон, яичного сладкого) или соусов для паст (грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных) или соусов на основе овощных соков и пюре или пенных соусов		
		3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: овощного ризотто или гратена из овощей или овощного соте или овощей глазированной или овощей в тесте или овощей темпура или рататюя или овощей жульен или картофеля дюшес, или картофеля кассероль, или крокетов из картофеля с грибами, или овощного суфле, или мисо из овощей, или лука-порея фаршированного, или спагетти из кабачков, или отурпов жареных, или овощей томленых в горшочке, или артишоков фаршированных, или фенхеля фаршированного, или спаржи паровой, или муссов паровых и запеченных или кнельной массы, запеченной и паровой или сморчков со сливками или грибов шпигате жареных	6	1
		4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента: оладьев из дробленых круп или поленты или пудингов или лазаньи или канелони	6	1
		5 Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	12	2
		5.1 Приготовление яиц пашот с овощами и сыром или суфле из яиц или сырного суфле или киша (пирога со смешанным омлетом).		
		5.2 Приготовление горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре или гренков, овощей в жидком фондю из сыра или сыра жареного во фритюре		
		6 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	12	2

		<p>6.1 Приготовление горячих блюд из рыбы: рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками) или рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней) или рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке или рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге или рыбы, тушеной в горшочке</p> <p>6.2 Приготовление блюд из моллюсков и ракообразных, нерыбного водного сырья: крабов отварных или лангустов отварных или трепангов жареных или гребешков жареных или крабов, запеченных целиком или термидора из омаров или мидий, припущенных в белом вине (мариньер)</p>	15	3
		<p>7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p> <p>7.1 Приготовление мясных блюд, жареных крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности или жареных в воке или запеченных с предварительной обжаркой или запеченных в тесте и фольге или доведенные до готовности низкотемпературной варкой под вакуумом или томлением, или засолкой, или варкой на пару</p> <p>7.2 Приготовление поросенка жареного или поросенка фаршированного или рулетов из мяса или блюд из субпродуктов или горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных или суфле или рулетов из кнельной массы)</p>	12	2
		<p>8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной или гуся, фаршированной яблоками или кур, запеченных на вертеле или утки, томленной в горшочке или кусочков куриного мяса, запеченного в тесте или курицы, запеченной в тесте целиком или утки, запеченной целиком или кнелей из курицы или индейки, жаренной целиком или утки, фаршированной гречневой кашей или утиной ножки конфи или жаренной утиной грудки или вяленой утки или утки горячего копчения или суфле или рулетов</p>	6	1

ПМ 03	ПК 3.1 – 3.7	1 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента 1.1 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов 1.2 Приготовление закусоч сложного ассортимента из гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей 1.3 Приготовление закусоч сложного ассортимента из сельди, рыбы 1.4 Приготовление закусоч сложного ассортимента из мяса, птицы 1.5 Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок 1.6 Приготовление оформления и отпуск сложных холодных блюд из мяса, птицы: паплетов или ростбифа холодного или мяса заливного или птицы заливной или студня или рулетов	36	6
ПМ 04	ПК 4.1 – 4.6	1 Приготовление горячих десертов сложного ассортимента 1.1 Приготовление каши гурьевской или пудингов 1.2 Приготовление снежков из шоколада или фондю с фруктами или десертов фламбе 2 Приготовление холодных десертов сложного ассортимента 2.1 Приготовление мусса или суфле или панна коты 2.2 Приготовление сорбета или парфе или джелато 3 Приготовление напитков сложного ассортимента 3.1 Приготовление смузи или молочных коктейлей с наполнителями 3.2 Приготовление кофе-фраппе или бубль-чая	12	2
ПМ 05	ПК 5.1 – 5.6	1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий сложного ассортимента: 1.1 Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом, дрожжевого опарного теста с «отсдобкой» 1.2 Приготовление изделий из дрожжевого теста ускоренным и замедленным способом. Приготовление слоеного дрожжевого теста. 2 Приготовление и оформление сложных мучных и кондитерских изделий из	12	2

		<p>бездрожжевого теста</p> <p>2.1 Приготовление изделий сложного ассортимента из бисквитного теста основным способом или из бисквита для рулета, или из бисквита буше, или из бисквитного теста с наполнителями (какао, орехи, масло сливочное) или из слоеного пресного теста</p> <p>2.2 Приготовление изделий сложного ассортимента из вафельного теста или из слоеного пресного теста или из песочного теста, или из заварного теста или из воздушного и воздушного – орехового теста или из миндального теста</p> <p>3 Приготовление и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов сложного производства:</p> <p>3.1 Приготовление сиропов или помады или суфле, или желе на агаре или желатине или глазурей или сахарной мастики или марципана или украшения из шоколада</p> <p>3.2 Приготовление производных крема сливочного или производных крема «Шарлотт» или крема «Гляссе», «Пражский» или крема белкового заварного, зефир,</p> <p>4 Приготовление и оформление тортов и пирожных сложного ассортимента:</p> <p>4.1 Приготовление бисквитных тортов или песочных тортов; - приготовление слоеных тортов.</p> <p>4.2 Приготовление воздушного – ореховых тортов или вафельных тортов или комбинированных тортов</p> <p>4.3 Приготовление пирожных сложного ассортимента: бисквитных или песочных или слоеных или заварных или воздушных</p> <p>5 Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных сложного ассортимента</p> <p>5.1 Приготовление фруктовых тортов или фруктовых пирожных</p> <p>5.2 Приготовление обезжиренных тортов</p> <p>5.3 Приготовление легких обезжиренных пирожных</p>		
ПМ 07 72	ПК 7.1 – 7.4	<p>1 Обработка сырья, приготовление и оформление блин и гарниров из овощей и грибов</p> <p>1.1 Организация работы овощного цеха, определение качества сырья.</p>	6	1

		<p>Обработка, формы нарезки, кулинарное использование картофеля и корнеплодов, луковых, капустных, листовых, плодовых овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из вареных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Оценка качества готовых блюд.</p>	12	2
		<p>2 Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	12	2
		<p>2.1 Определение качества круп, бобовых, макаронных изделий. Обработка сырья. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд.</p>		
		<p>2.2 Определение качества яиц, творога, теста. Подготовка и обработка сырья. Приготовление блюд из яиц, творога, теста. Оценка качества готовых блюд.</p>		
		<p>3 Приготовление основных супов и соусов</p>	12	2
		<p>3.1 Организация процессов по тепловой обработке продуктов, необходимых для приготовления супов. Приготовление заправок, с картофелем и макаронными изделиями, молочных, холодных супов. Оценка качества готовых блюд.</p>		
		<p>3.2 Организация подготовки и обработки продуктов для приготовления соусов. Приготовление соусов с мучной пассеровкой, масляных и сладких. Оценка качества готовых блюд.</p>		
		<p>4 Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы</p>	12	2
		<p>4.1 Определение качества рыбного сырья. Способы оттаивания мороженой рыбы. Приготовление порционных полуфабрикатов. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы. Оценка качества готовых блюд.</p>		
		<p>4.2 Пластование рыбы, приготовление филе, приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы. Оценка качества готовых блюд.</p>		

		<p>5 Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>5.1 Организация работы мясного цеха. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов. Приготовление отварных, жареных, тушеных блюд из мяса натуральными кусками, рубленной массы. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>5.2 Обработка сырья из мяса домашней птицы и субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление отварных, жареных блюд и блюд из рубленной массы. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</p> <p>6.1 Организация работы холодного цеха. Организация подготовки и обработки сырья и продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>6.2 Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>7 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.</p> <p>Организация рабочего места. Подготовка и обработка сырья. Приготовление компотов, киселей, желе, шарлотки с яблоками, сладких соусов. Оценка качества готовых блюд.</p>	12	2
ПМ 08 72	ПК 8.1 — 8.4	<p>1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба:</p> <p>1.1 Приготовление фаршей и начинок. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом;</p> <p>1.2 Приготовление дрожжевого теста опарным способом, дрожжевого опарного теста с «отсдобкой»;</p> <p>1.3 Приготовление дрожжевого теста ускоренным и замедленным способом.</p> <p>Приготовление слоеного дрожжевого теста. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста. Приготовление хлеба.</p> <p>2 Приготовление основных мучных выпечных полуфабрикатов:</p> <p>2.1 Приготовление бисквитного теста основным способом или бисквита для рулета и изделий из него, или приготовление бисквита буше и изделий из него, или приготовление бисквитного теста с наполнителями (какао, орехи, масло сливочное и изделий из него.</p>	18	3
			18	3

		<p>2.2 Приготовление блинчатого теста и изделий из него или приготовление вафельного теста и изделий из него или приготовление сдобного пресного теста и изделий из него, или приготовление песочного теста и изделий из него, или приготовление заварного теста и изделий из него.</p> <p>2.3 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него или приготовление песочного теста и изделий из него, или приготовление заварного теста и изделий из него, или приготовление слоеного пресного теста и изделий из него.</p> <p>3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек</p> <p>4 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов:</p> <p>4.1 Приготовление сиропов и помады или приготовление суфле, желе на агаре и желатине.</p> <p>4.2 Приготовление крема сливочного и его производных или приготовление крема «Шарлотт» и его производных, или приготовление крема «Гляссе», «Иражский», или приготовление крема белкового заварного, зефир, крема из натуральных и растительных сливок.</p> <p>4.3 Приготовление глазурей или приготовление сахарной мастики, марципана, или приготовление крошек, посыпок, украшений из шоколада.</p> <p>5 Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных</p> <p>6 Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных</p>	6 18 6 6 6	1 3 1 1 1
--	--	---	------------------------	-----------------------

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

Оборудование учебной практики ПМ 01

- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
- стеллаж стационарный, передвижной;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- топорик-молоток, ножи-рубаки;
- мусат для точки и правки ножей;

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электросковорода, электроблинница, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница.

Оборудование учебной практике ПМ 02

- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница;
- мясорубка;

- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора ;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали, суповые миски;
- ситечки, молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
- стеллаж стационарный, передвижной;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- топорик-молоток, ножи-рубаки;
- мусат для точки и правки ножей.

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электросковорода, электроблинница, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, фритюрница.

Оборудование учебной практике ПМ 03

- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник,
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали, суповые миски;
- ситечки,

- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
- мусат для точки и правки ножей.

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электросковорода, электроблинница, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, фритюрница.

Оборудование учебной практике ПМ 04

- микроволновая печь;
- плита электрическая, противни;
- фритюрница;
- блендер, миксер, миксер для коктейлей, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзина для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, набор мерных ложек, формы для льда силиконовые;
- гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
- мусат для точки и правки ножей;
- соковыжималка.

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, пароварка, электросковорода, электроблинница, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, спиральный), куттер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, горелка газовая, миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, фритюрница.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: набор инструментов для карвинга, гастроремкости из нержавеющей стали.

Оборудование учебной практике ПМ 05

- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- электромармиты, жарочный шкаф;
- фритюрница;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;

- весы настольные электронные;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали;
- венчик, лопатка, сито;
- мерный инвентарь;
- набор разделочных досок;
- ножи, нож пилка (300 мм);
- корзина для мусора;
- совки для сыпучих продуктов;
- скалки деревянные;
- резцы (фигурные) для теста и марципана;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников;
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см;
- трафареты для нанесения рисунка;
- кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков;
- ножницы, кондитерские гребенки;
- терки, трафареты;
- кисти силиконовые;
- силиконовые коврики для выпекания;
- перчатки термостойкие;
- дуршлаг, подносы, термометр;
- подложки для тортов (деревянные);
- инструменты для упаковки;
- подставки для тортов вращающиеся;
- газовая горелка;
- бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые);
- упаковочные материалы, корзины для мусора;

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электросковорода, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, спиральный), куттер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, горелка газовая, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, фритюрница.

Оборудование учебной практике ПМ 07

- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, миксер для коктейлей, слайсер;
- холодильник;

- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастрорёмкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- скребки пластиковые и металлические;
- стеллаж стационарный, передвижной;
- мусат для точки и правки ножей;
- соковыжималка.

Оборудование: плита электрическая с духовкой, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электросковорода, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, спиральный), куттер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, сифон, фритюрница.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: дежи к тестомесильной машине, гастроремкости из нержавеющей стали.

Оборудование учебной практике ПМ 08

- набор ножей для овощерезки;
- овощерезка;
- микроволновая печь;
- плита электрическая и противни;
- фритюрница;
- мясорубка;
- блендер, миксер, слайсер;
- холодильник;
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- моечная ванна, корзины для мусора;
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, щипцы универсальные, подставка для ножей, сито, ножницы, терки, дуршлаг;
- лопатка, весёлка, венчик, ложки, шумовка, кисти силиконовые, скалки, совки для сыпучих, набор мерных ложек, подносы;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастрорёмкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали;
- сотейники;
- скребки пластиковые и металлические;
- стеллаж стационарный, передвижной;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;

- топорик-молоток, ножи-рубаки;
- мусат для точки и правки ножей;

Оборудование: плита электрическая с духовкой, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, электросковорода, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), куттер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, соковыжималки для цитрусовых, электроблинница, сифон, фритюрница.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: гастроемкости из нержавеющей стали.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно – правовые документы

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
[<http://www.consultant.ru/search/base/?q=O+качестве+и+безопасности+пищевых+продуктов>].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. (текст по состоянию на 03.01.2019 г.)].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с
10. 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.

11.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

13.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

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

15.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основные источники

1.Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:3е издание, М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 256 с

2.Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум. М.: Издательский центр "Академия"2018.-

3.Качурина Т.А. Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник,1е издание. М.: Издательский центр "Академия",2018.-256с.

4.Самородова И.П. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: М.: Издательский центр "Академия", 2014, 2016 - 192 с

1.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014, 2015. – 192 с

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2013, 2015. – 416 с.
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник, /3е издание/М.: Издательский центр "Академия", 2018.-240 с
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
9. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
11. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Продолжительность учебной недели 6 дней. Урок производственного обучения длится 6 часов. Во время учебной практики обучающиеся распределяются по рабочим местам, обеспечиваются индивидуальными заданиями в соответствии с программой учебной практики. При проведении уроков учебной практики предусматривается реализация компетентностного подхода, использование активных форм проведения занятий, деловых и ролевых игр, разработка индивидуальных и групповых проектов, анализ

производственных ситуаций, использование лично - ориентированных педагогических технологий.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является дифференцированный зачет.

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договора об учебной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения учебной практики, соблюдение правил охраны труда.

Учебная практика (по специальности) может проводиться рассредоточено или концентрировано.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Учебную практику проводят преподаватели специальных дисциплин, имеющие высшее образование и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем специальных дисциплин в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися видов работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 1.4. Осуществлять разработку,	Экспертная оценка при выполнении видов

адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.1. Организовывать подготовку	Экспертная оценка при выполнении видов

рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный

реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 8.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 8.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 8.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 8.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике