

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ
ПРАКТИКИ**

г.Нальчик, 2022 г.

Рассмотрено на заседании

ЦМК ПТД дисциплин

Протокол № 1 от 12.01.2022 г.

Председатель: [подпись] /Н.И.Лушева/

«Утверждаю»
заместитель директора по УПР
ГБПОУ «КБТТК»

[подпись] /М.А.Кумышева/

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся осваивающих ОПОП по профессиям СПО ГБПОУ "Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж" Приказ № 92/1 о\д от «15» мая 2018 г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

Разработчик: Пшибиева С.Н. – мастер п/о ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	35

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы :

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей состав 19.00.00 (Промышленная экология и биотехнологии) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

В ходе учебной практике обучающиеся готовятся к выполнению следующим видам работ:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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.

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

ПМ07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар, Кондитер)

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения

С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

иметь практический опыт:

-разработка ассортимента: полуфабрикатов, горячей кулинарной продукции, холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания;

-разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода полуфабрикатов; выхода продукции, вид и формы обслуживания;

-организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами; подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, кондитерского сырья, отделочных полуфабрикатов, обработка, приготовления различными методами экзотических и редких видов сырья, полуфабрикатов сложного ассортимента; творческое оформление, эстетичной подачи горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-упаковка, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

-контроль качества и безопасности обработанного сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции;

-контроль хранения и расхода продуктов.

-организация и проведение подготовки рабочих мест,

-адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- подготовка к использованию, приготовления, хранению фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства

уметь:

-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов, горячей кулинарной продукции, холодной кулинарной продукции, рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от изменения спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, вида и форм обслуживания;

-обеспечивать и контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие с технологическими требованиями;

- 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 рационального использования основного и дополнительного сырья и дополнительных ингредиентов, применять ароматические и красящиеся вещества;

- использовать различные способы обработки и методы, подготовки экзотических и редких видов сырья, продуктов, полуфабрикатов, замеса теста, приготавливать фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты, формование, выпечка, отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-организовывать , порционировать (комплектовать), хранить, эстетично упаковывать на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовление из них полуфабрикатов, супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

-рецептуры, современные методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов, теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов, горячей и холодной кулинарной продукции, холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов, ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства

- актуальные направления в приготовлении горячей, холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов и напитков.

-правила составления меню, заявок на продукты, разработки рецептур.

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и подачи горячих и холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, холодных и горячих десертов, напитков.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Освоения учебной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами программы учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, 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.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь, знать иметь практический опыт

ВПД	Умения	Знания	Практический опыт
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам	Разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<p>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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.</p>	<p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>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;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления</p>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом</p>

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. -выбирать, в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать подготавливать к работе 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. 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>	<p>разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к</p>

	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. организовывать их хранение до момента использования. соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>выбирать, применять комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>-пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд,</p>	<p>продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
--	---	--	--

	<p>кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>-подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное с пользование контейнеров для мусора).</p> <p>-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>-различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>-выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>-упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>-соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением</p>		
--	---	--	--

	<p>требований по безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования. -рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. -поддерживать визуальный контакт с потребителем. -владеть профессиональной терминологией. - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. -разрешать проблемы в рамках своей компетенции -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. -составлять план действия. -определять необходимые ресурсы. -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - реализовать составленный план. -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -организовывать работу коллектива и команды. В -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. -соблюдать нормы экологической безопасности. -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). 		
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	<p>рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать, в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать 	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p>разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>

<p>реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготавливать к работе на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых блюд.</p> <p>-оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>-организовывать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</p> <p>-использовать региональные, сезонные продукты для</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p>обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
---	--	---	---

	<p>приготовлении сладких блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. -соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное спользование контейнеров для мусора). -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. -различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. -выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. -упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. -соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов. -проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. -поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 		
--	---	--	--

	<p>разнообразного ассортимента -поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. -разрешать проблемы в рамках своей компетенции -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. -составлять план действия. -определять необходимые ресурсы. -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. -реализовать составленный план. -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -организовывать работу коллектива и команды. -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. -соблюдать нормы экологической безопасности. -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>		
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и</p>	<p>разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации</p>

	<p>праздничного хлеба; определять режим выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила</p>	<p>подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных</p>

	<p>инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени</p>	<p>ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих и холодных блюд, закусок, салатов, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. салатов, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.</p>	<p>видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями. выбор, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, закусок , салатов, холодных блюд, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p>
--	--	--	---

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего – 396 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 72 часов

В рамках освоения ПМ 02. – 72 часов

В рамках освоения ПМ 03. – 36 часов

В рамках освоения ПМ 04. – 36 часов

В рамках освоения ПМ 05. – 72 часов

В рамках освоения ПМ 06- 0 часов

В рамках освоения ПМ 07. – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам 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;

Выполнение работ по профессиям повар, кондитер, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код ОК	Наименование результата освоения практики
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 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код ПМ	Код ПК	Наименование результата освоения практики
ПМ.01	ПК1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК.1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

	ПК1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.02	ПК.2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК2.2	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.
	ПК2.6	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 и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПМ.03	ПК3..1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК3..2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК3..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.
	ПК3..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.
ПМ.04	ПК4..1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК.4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий 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.
	ПК4..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.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.
ПМ.05	ПК5..1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК5..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.
	ПК5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.5..6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПМ.07	ПК.7.1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
	ПК.7.2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
	ПК7..3	Готовить основные супы и соусы.
	ПК7.4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
	ПК7..5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
	ПК7.6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
	ПК.7.7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки
	ПК7.8	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных кондитерских изделий.
	ПК.7.9	Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.
	ПК7..10	Готовить бездрожжевое теста, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.
	ПК7.11	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.
	ПК.7.12	Готовить и оформлять торты массового спроса.

На основании Протокола № 5 от 17.01.2022 г. заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

ЛР 25. Мотивация к самообразованию и развитию

ЛР 26. Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

ЛР 27. Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименования профессионального модуля, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам	Виды учебно-производственных работы
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1 ПК1.2	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	72	Тема 1.1 Организация и ведение процессов обработки, подготовки традиционных и экзотических, редких видов овощей, грибов приготовления и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	<i>Механическая кулинарная обработка традиционных, экзотических и редких овощей и грибов. Обработка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей . Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.</i>
ПК 1.1 ПК1.2			Тема 1.2. Организация и ведение процессов подготовки традиционных овощей к фаршированию, приготовления и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	<i>Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций., подготовка к фаршированию овощей</i>
ПК 1.1 ПК1.2			Тема 1.3. Организация и ведение процессов обработки рыбы с костным скелетом приготовления и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	<i>Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы для использования в целом виде, фаршированная целиком, фаршированная в виде батона(рулета).</i>
ПК 1.1 ПК1.2			Тема 1.4. Организация и ведение процессов обработки рыбы с хрящевым скелетом приготовления и реализации полуфабрикатов	6	<i>Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка крупной осетровой рыбы</i>

			для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		белуги севрюги, осетра, шипа, калуги.
ПК 1.1 ПК1.2			Тема 1.5 Организация и ведение процессов обработки и подготовки и реализации нерыбного водного сырья приготовления и реализация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	Механическая кулинарная обработка моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.
ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			Тема 1.6 Организация и ведение процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	Приготовлении шуки фаршированной целиком, дородо фаршированная, галантин из рыбы, зразы донские, рулетки по домашнему.
ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			Тема 1.7 Организация и ведение процессов приготовления кнельной и котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы приготовления тельного фарширование рулета.
ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			Тема 1.8 Организация и ведение процессов обработки мяса и приготовление и реализации крупнокусковых полуфабрикатов для блюд из мяса для изделий сложного ассортимента	6	Механическая и кулинарная обработка мяса. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса: ростбифа, грудинка фаршированная мясом с рисом, мясо шпигованное, мясной рулет. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса и полуфабрикатов из него.
ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			Тема 1.9 Организация и ведение процессов приготовления и реализации порционных полуфабрикатов для блюд из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса стейков, рулетов из мраморного мяса. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.
ПК 1.1			Тема 1.10 Организация и ведение процессов	6	Приготовление фаршей.

ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			приготовление начинок для фарширования птицы кулинарных изделий сложного ассортимента		Приготовление фарша с фисташками , фарша с клюквой, фарша со свиной и языком, начинка мучная с луком,
ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			Тема 1.11 Организация и ведение процессов обработки птицы и пернатой дичи, приготовления и реализация полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи кулинарных изделий сложного ассортимента	6	Механическая и кулинарная обработка домашней птицы и пернатой дичи. Приготовление курицы фаршированной(галантин) ,цыплята, фаршированные рисом, грибами. утка, фаршированные куриные ножки, котлеты из филе птицы фаршированные соусом молочным с грибами., суфле из птицы. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4			Тема 1.12 Организация и ведение процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из утиной и гусиной печени изделий сложного ассортимента	6	Приготовление полуфабрикатов из утиной печени, паштета из фуа-гра. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.1 ПК2.2	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.	72	Тема 2.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента	6	Приготовление супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

ПК2.1 ПК2.2			Тема 2.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации гарниров сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление гарниров к прозрачным супам : тосты, клецки манные, рис отварной, клелей из мяса, профитролей из заварного теста,. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.3			Тема 2.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление, сложных горячих соусов:- соусов на муке: бешамель и их производных, -- масляных, яично-масляных соусов: голландского - соусов для паст: сырного, сливочного. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.4			Тема 2.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление, овощей жульен, картофеля дюшес, овощного суфле, фаршированных муссов грибов жареных , Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.5			Тема 2.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление ризотто плова. Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК2.5			Тема 2.6 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд и гарниров макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление пасты, лазаньи, канелони. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.5 ПК2.8			Тема 2.7 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки	6	Приготовление: блюд из яиц, творога, сыра, муки: суфле из яиц, сырного суфле.

			сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		сырники с морковью, вареники., фондю из сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.6 ПК2.8			Тема 2.8 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление рыбы припущенной рулетиками, рыба жареная порционным куском под соусом, рыба тушенная в горшочке.
ПК2.7 ПК2.8			Тема 2.9 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	Приготовления мяса жарка крупным куском, запекание в тесте и фольге. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.7 ПК2.8			Тема 2.10 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации горячих блюд из рубленного мяса, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление изделий из мясной кнельной массы, кнелей мясных.
ПК2.7 ПК2.8			Тема 2.11 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации блюд из домашней птицы, сложного ассортимента	6	Приготовление гуся, фаршированного яблоками, кусочков куриного мяса, запеченного в тесте, Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК2.7 ПК2.8			Тема 2.12 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки и реализации блюд из дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление утки фаршированной гречневой кашей, жаренной утиной грудки, утки горячего копчения. Требования к качеству, срок хранения

ПКЗ.1 ПКЗ.2	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	Тема 3.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза, холодных соусов эспумы. на основе сливок, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПКЗ.1 ПКЗ.3			Тема 3.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Приготовление салатов из свежих и вареных овощей: салатов с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов; винегретов; теплых салатов; салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.
ПКЗ.1 ПКЗ.4			Тема 3.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации бутербродов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	Приготовление, оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канале, горячих бутербродов. Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПКЗ.4 ПКЗ.7			Тема 3.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента с учетом	6	Приготовление холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

			потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК3.1 ПК3.5			Тема 3.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	Приготовление рыбы под майонезом, мусса из горбуши, заливное с креветками, кальмары под майонезом. Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК3.1 ПК3.6			Тема 3.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	6	Приготовление ростбифа с гарниром, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени. Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК4.1 ПК4.2	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	36	Тема 4.1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	6	Приготовление желе из лимонов, мусса: клюквенного, самбука шоколадного, шоколадного крема-карамели; Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК4.1 ПК4.2 ПК4.6			Тема 4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных молочно творожных десертов сложного ассортимента	6	Приготовление тирамису, бланманже, Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК4.1 ПК4.3 ПК4.6			Тема 4.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента.	6	Приготовления горячих десертов на основе круп сухарного пудинга, горячего суфле, груша в слоеном тесте, штруделей. Требования к качеству, условия и

					сроки
ПК4.1 ПК4.3 ПК4.6			Тема 4.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов из шоколада сложного ассортимента	6	Приготовление горячих десертов горячих чизкейков, шоколадно-фруктового фондю, десертов из шоколада. Требование к качеству, условия и сроки хранения
ПК4.1 ПК4.4 ПК4.6			Тема 4.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6	Приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морс малиновый, напитки с мороженым, смузи, морсов, напиток лимонный. Требование к качеству, условия и сроки
ПК4.1 ПК4.5 ПК4.6			Тема 4.6 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6	Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада, сбитня, Требование к качеству, условия и сроки хранения
ПК5.1 ПК5.2	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	72	Тема 5.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации глазури сырцовой, виды глазури.	6	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Требование к качеству, условия и сроки хранения
ПК5.1 ПК5.2			Тема5.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации карамели. Виды карамели	6	Приготовление карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК5.1 ПК5.2			Тема5.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сливочных, белковых, заварных кремов и	6	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов(сметаны, творога, сливок). Требования к качеству, условия и

			подготовка к использованию		сроки хранения.
ПК5.1 ПК5.2			Тема5.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сахарной мастики и марципана	6	Приготовление, сахарной мастики и марципана, требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК5.1 ПК5.3			Тема5.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста сложного ассортимента	6	Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него : булочка сдоба выборгская, булочка плюшка, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые) Требования к качеству условия и сроки хранения.
ПК5.1 ПК5.4			Тема5.6 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста с ложного ассортимента	6	Приготовление изделий из песочного теста (пирожные - кремовые, фруктово-желейные, глазированные) штучные кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки) печенье). требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий
ПК5.1 ПК5.5			Тема5.7 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше), сложного ассортимента.	6	Приготовление бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше) . Приготовление изделий из бисквитного теста (рулеты, пирожные, торты требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5			Тема5.8 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента	6	Приготовление заварного теста и изделий из него трубочки, кольца, шарики профитроли, торты. требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5			Тема5.9 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации воздушного, воздушно-орехового и миндального теста сложного ассортимента	6	Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального п/ф и изделий из него : макаруны, меренги, воздушное пирожное, безе.

					требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5			Тема5.10 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста сложного ассортимента	6	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него: трубочка слоеная, пирожное «наполеон», торты, пирожки слоеные с разными фаршами, самса требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6			Тема5.11 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных тортов сложного ассортимента	6	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: торты бисквитно кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные(торт «Юбилейный альбом» Корзина с клубникой», «Пьяная вишня», «Сказка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый». требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК5.1 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6			Тема 5.12 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации песочных, слоеных тортов сложного ассортимента	6	Приготовление песочных тортов кремовых, фруктово-желейных, глазированных ;слоеных тортов кремовых, фруктовых, обсыпных . требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1	ПМ07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар, Кондитер)	108	Тема 7.1 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жаренных овощей и грибов.	6	Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жареных, овощей. Приготовление картофельное пюре пюре из моркови , клецки картофельные, капуста белокачанная с соусом, картофель жареный, зразы картофельные, картофель отварной с луком и грибами. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1			Тема 7.2 Обработка сырья, приготовление и	6	Приготовление блюд и гарниров из

			оформление блюд из тешеных и запеченных овощей и грибов		тушеных и запеченных овощей. Приготовление капуста тушеная, рагу из овощей рулет картофельный голубцы овощные. ,грибы с сметанном соусе. перец фаршированный требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК7.1 ПК7.2			Тема 7.3 Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	6	Приготовление блюд из яиц, творога, теста. Приготовление яичная кашка, омлетс сыром, омлет запеченый с морковью варенки ленивые, запеканка из творога, вареники с различными фаршами,, блинчики. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.2			Тема 7.4. Приготовление заправочных супов	6	Приготовление заправочных, с картофелем и макаронными изделиями, молочных, холодных , сладких супов. Приготовление щи из квашенной капусты, Борщ украинский, рассольник московский, солянка сборная мясная суп картофельный с крупой суп лапша домашняя . . требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.2			Тема 7.5. Приготовление молочных. прозрачных, пюре, сладких ,холодных супов	6	Приготовление супа молочного с макаронными изделиями суп пюре из овощей бульон с фрикадельками суп из смеси сухофруктов, свекольник холодный. требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК7.1 ПК7.3			Тема 7.6 Приготовление основных соусов.	6	Приготовление приготовления соусов: с мучной пассеровкой, молочных, масляных и сладких. Приготовление соусов: красного основного, ,белого основного, белого с рассолом , молочного с мукой, сметанного, польского, масло сырного. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1			Тема 7.7. Обработка рыбы, приготовление	6	Приготовление блюд из отварной,

ПК7.4			полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы и неводного рыбного сырья		жареной, запеченной рыбы; Приготовление рыба припущенная паровая, рыба жареная во фритюре, рыба запеченная под молочным соусом солянка из рыбы, котлеты рыбные, тельное из рыбы. Креветки с рисом. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.2			Тема 7.8. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса. и субпродуктов	6	Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного мяса . приготовление мясо отварное, бифштекса с яйцом, поджарки, шницеля, жаркое по домашнему, тефтелей. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.2			Тема 7.9. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из домашней птицы	6	Приготовление кури отварные,, котлеты из филе кур, рагу из субпродуктов.котлета по киевски. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.6			Тема 7.10. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	6	Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.7			Тема 7.11 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков	6	Приготовление компотов, киселей, желе, муссов, пудингов, шарлотки с яблоками, сладких соусов. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.8			Тема 7. 12 Подготовка кондитерского сырья. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, хлебобулочных, кондитерских изделий	6	Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.1 ПК7.9			Тема7.13. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	6	Приготовления дрожжевого теста опарным, безопасным способом и изделий из него. Приготовление

					пирожков с различными фаршами, булочек, ватрушек. требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК7.10			Тема 7.14 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	6	Приготовление бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного теста и изделий из него. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.10			Тема 7.15 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	6	Приготовление слоеного, заварного, воздушного теста и изделий из него. требования к качеству, условия и сроки хранения
ПК7.11			Тема 7.16 Приготовление и оформление пирожных	6	Приготовление пирожных: бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных с различными отделочными полуфабрикатами. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.12			Тема 7.17 Приготовление и оформление тортов	6	Приготовление бисквитных, песочных тортов с различными отделочными полуфабрикатами. требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК7.12			Тема 7.18 Приготовление и оформление тортов	6	Приготовление слоеных, заварных, воздушных тортов с различными отделочными полуфабрикатами. требования к качеству, условия и сроки хранения.
Всего часов				396	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику обучающихся на рабочих местах по специальности в Мастерской учебной кухни согласно календарному графику, после раздела модуля и наличия оборудования:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся

- компьютер или ноутбук Packard Bell с доступом к сети Интернет и лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийная система;
- мультимедийный проектор BENQ, экран;
- калькуляторы CITIZEN SDC - 888
- универсальный привод и процессор кухонный;
- 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;
- ёмкости, кастрюли, сковороды, миски из нержавеющей стали, суповые миски
- 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;
- соковыжималка;
- кофемолка, кофеварка;
- набор инструментов для карвинга;
- перфорированные противни для багетов;
- делитель торта;
- лампа для работы с карамелью.
- мерный инвентарь
- нож пилка (300 мм);
- совки для сыпучих продуктов;
- скалки деревянные, скалки рифлёные,

- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубki (выемки) для печенья, пряников
- противни перфорированные;
- 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, ножницы;
- 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,
- посуда для подачи, посуда для презентации;
- термосы;
- контейнер для отпуска на вынос;
- столовая посуда, приборы, стекло;
- столовое белье, салфетки;

Оборудование: плита электрическая с духовкой, кухонный комбайн, процессор кухонный, шкаф холодильный, шкаф морозильный, мультиварка, пароварка, электросковород а, электроблинница, аэрогриль, планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскоревдеччатый, спиральный), куттер, овоскоп, нитраттестер, термометр инфракрасный, термометр со щупом, стол производственный, фритюрница, лампа для карамели, горелка газовая, машина тестораскаточная (настольная), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, кофеварка, электроблинница, сифон, фритюрница, дежи к тестомесильной машине, электрошашлычница; охлаждаемый прилавок – витрина.

4.2. Общие требования к организации практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла. Формы проведения учебной практики:

- обучение в составе группы;
- обучение на индивидуальных учебных рабочих местах.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.3. Информационное обеспечение обучения

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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

6. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

8. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

9. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

10. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Сеницына, Е.А. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

11. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018

Дополнительные источники:

1. Харченко Н. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для студ. Учреждений сре. Проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2017

2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Кондитера. Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerra.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ПоварРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.po-var.ru/index.shtml>, свободный.

Заглавие с экрана

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно-производственных работ и оценки результатов выполнения практического задания на учебной практике. Работы, выполненные в ходе учебной практики отражаются, в дневниках учебной практики.

Результаты (освоенные ПК)	Формы и методы контроля и оценки
ПК1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дневник
ПК.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дневник
ПК.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дневник
ПК.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дневник
ПК.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 дневник
ПК.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 дневник
ПК.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дневник
ПК.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике дневник

5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

В ходе освоения профессиональных навыков во время практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; выставляются оценки по результатам выполнения практического задания на практике; обучающиеся сдают дифференцированный зачет Оценка за дифференцированный зачет вносится в ведомость, которая будет учтена при подведении итогов по каждому профессиональному модулю.