

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Техникум индустрии и питания «Кулинар»

---

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом

протокол от «30» 08 2021 г.

№ 1



Ю. А. Митько

20 21 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной и производственной практики  
**43.01.09 «Повар, кондитер»**  
(на базе среднего полного образования)

Екатеринбург  
2021

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг  
«Кулинар»

Разработчики:

Шаманаева Елена Юрьевна, мастер производственного обучения, ВКК  
Ананьина Ольга Евгеньевна, мастер производственного обучения ВКК

Рассмотрено на МС

Согласовано

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b>	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	11
<b>4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	16

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1. Цель практики:

Комплексное освоение обучающимися основных видов деятельности по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»; формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

## 2. Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы в сфере технология продукции общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

## 3. Место практики в структуре ППКРС

Производственная практика является обязательным разделом ППКРС по направлению 43.01.09 «Повар, кондитер», осуществляется после изучения ПМ:

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

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

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

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

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

ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели.

Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами циклов ОГСЭ и ОП.

## 4. Формы проведения практики

Учебная практика и производственная

Производственная практика проводится в современных складских и торговых комплексах, предприятиях общественного питания под руководством профессионального квалифицированного персонала.

Учебная практика проводится в форме занятий производственного обучения, практических занятий, производственной деятельности и др.

### **5. Место и время проведения практики**

Учебная практика проходит в лаборатории кухни ресторана

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Екатеринбурга и Свердловской области.

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

### **6. Требования к результатам освоения ППКРС**

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам профессиональной деятельности:

- 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 языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

## **ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

## **ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение

холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

#### **ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

#### **ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## **ВД 6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели**

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий из шоколада и карамели.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада.

ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из карамели.

## **7. Организация, руководство и форма аттестации практики**

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291.

Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от техникума, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит руководитель подразделения практики и руководитель практики, назначенный из числа преподавателей техникума.

***На организационном собрании обучающиеся должны получить:***

- общий инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда».

- программу учебной и производственной практики в печатном или в электронном варианте.

- дневник учебной и производственной практики в печатном или в электронном варианте.

- методические рекомендации по оформлению результатов учебной и производственной практики.

По результатам практики руководителями практики от образовательной организации проводится аттестация, в форме предусмотренной образовательным учреждением.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, а именно:

- договор с предприятия, где проходила УП и ПП

- дневник УП и ПП

- характеристики с предприятия



Практика завершается демонстрационным экзаменом при условии:

- положительной характеристики от руководителя практики от организации;
- полноты и своевременности представления дневника практики
- отчета о практике в соответствии с заданием на практику. (если оговорено)

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике.
- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

**8. Количество часов на освоение программы УП и ПП по специальности «Повар, кондитер»**

<b>№ п/п</b>	<b>ПМ</b>	<b>УП кол- во часов</b>	<b>ПП кол- во часов</b>	<b>итого</b>
1	<b>ПМ 01.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	72	144
2	<b>ПМ.02</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	252	396
3	<b>ПМ.03</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	180	252
4	<b>ПМ.04</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	72	144
5	<b>ПМ.05</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144	288	332
6	<b>ПМ.06</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели	36	0	36
	<b>ИТОГО</b>	<b>540</b>	<b>864</b>	<b>1404</b>

## 2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Темы (этапы) практики	Виды работ на практике	Объем часов	Коды формир уемых компетенций ПК/ОК	Форма текущего контроля
	1	2	3		4
<b>ММ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента</b>					
<b>Учебная практика</b>					
1	Вводный инструктаж. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с должностными инструкциями в соответствии с занимаемой должностью. Организация рабочего места, подготовка механического оборудования, исходных материалов для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	6	ПК 1.1 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
2	Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья	Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья. Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей и грибов. Обработка консервированных овощей. Обработка Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов. Обработка морской капусты. Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	6	ПК 1.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы

3	<p>Обработка, подготовка птицы, дичи, кролика.</p> <p>Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса.</p> <p>Обработка субпродуктов.</p> <p>Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p>	6	ПК 1.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
4	<p>Приготовление и реализация полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p>	6	ПК 1.3 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
5	<p>Приготовление и реализация полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса.</p> <p>Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса.</p> <p>Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.</p> <p>Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.)</p>	6	ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы

6	<p>Приготовление и реализация полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролик</p>	6	ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
<b>Производственная практика/ Демонстрационный экзамен.</b>				
1	<p><b>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b></p>	72/8	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы
	<p>Инструктаж по охране труда. Ознакомление с предприятием.</p> <p>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Выполнение работ по обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Оценивание органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос</p>			

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

**Учебная практика**

		<b>144</b>			
<b>1</b>	<p>Вводный инструктаж.</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортиимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Инструктаж по охране труда.</p> <p>Ознакомление с должностными инструкциями в соответствии с занимаемой должностью.</p> <p>Подготовка рабочего места и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p>	6	<p>ПК 2.1</p> <p>ОК 01-05, 07, 10</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>
<b>2</b>	<p>Приготовление, непродолжительное хранение:</p> <p>- бульонов разнообразного ассортимента.</p> <p>- отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление бульонов и отваров, организация их непродолжительного хранения</p> <p>Приготовление костного бульона</p> <p>Приготовление мясного бульона</p> <p>Приготовление бульона из птицы</p> <p>Приготовление рыбного бульона</p> <p>Приготовление трибного отвара</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Организовать хранение готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p> <p>Подготавливать готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждению и замораживанию готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), правильной организации хранения</p>	12	<p>ПК 2.2</p> <p>ОК 01-05, 07, 10</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>

3	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заправочных, молочных, супов пюре</li> <li>- прозрачных, сладких, холодных супов</li> </ul>	<p>Приготовление супов разнообразного, ассортимента, оформление и подготовка к реализации</p>	12	<p>ПК 2.3 ОК 01-05, 07, 10</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>
4	<p>Приготовление, непродолжительное хранение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- горячих соусов: мясных, на мясном и рыбном бульоне, молочных</li> <li>- грибных, сметанных, сладких соусов, соусов без муки</li> </ul>	<p>Приготовление соусов и организация их непродолжительного хранения</p> <p>Приготовление мясных пассеровок</p> <p>Приготовление соуса мясного красного и его производных</p> <p>Приготовление соусов белых на мясном или рыбном бульоне</p> <p>Приготовление грибных соусов</p> <p>Приготовление молочных соусов</p> <p>Приготовление сметанных соусов</p> <p>Приготовление соусов без муки</p> <p>Приготовление сладких соусов</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости, выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование</p>	12	<p>ПК 2.4. ОК 01-05, 07, 10</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>

5	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации:</p> <p>- горячих блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента</p> <p>- грибов, круп, бобовых, разнообразного ассортимента</p> <p>- макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей</p> <p>Приготовление блюд из грибов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых</p> <p>Подготовка круп к варке</p> <p>Приготовление каши</p> <p>Приготовление блюд из каш</p> <p>Приготовление блюд из бобовых</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <p>Приготовление блюд из макаронных изделий</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Выполнить задание (заказ) приготовить супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного(комплектования).</p> <p>Проверить качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос, поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче, порционировать в соответствии с выходом блюд по рецептуре</p>	18	ПК 2.5. ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
---	--	---	----	--------------------------	--



6	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации</p> <p>- горячих блюд разнообразного ассортимента</p> <p>- кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>- закусок из яиц, творога разнообразного ассортимента</p> <p>- сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц</p> <p>Варка яиц</p> <p>Приготовление жареных блюд из яиц</p> <p>Приготовление запеченных блюд из яиц</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра и творога</p> <p>Приготовление холодных блюд из творога</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из муки</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Сервировать и творчески оформить супы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационально использовать ресурсы, соблюдая требования по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковать готовые супа, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</p>	24	ПК 2.6 ОК 01-05, 07, 10	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>
---	--	---	----	----------------------------	---

7	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- горячих блюд разнообразного ассортимента</li> <li>- кулинарных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- закусок из рыбы разнообразного ассортимента</li> <li>- нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> </ul>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление рыбы отварной</li> <li>Приготовление рыбы припущенной</li> <li>Приготовление рыбы жареной</li> <li>Приготовление рыбы запеченной</li> <li>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы</li> <li>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья</li> <li>Приготовление блюд из морепродуктов</li> <li>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырью, основным продуктам и дополнительным ингредиентов технологическим требованиям</li> <li>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции, владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, подбирать гарниры, соусы, соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</li> </ul>	24	ПК 2.7 ОК 01-05, 07, 10	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>
---	---	--	----	----------------------------	---

<p>8</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации</p> <p>-горячих разнообразного ассортимента</p> <p>-кулинарных разнообразного ассортимента</p> <p>-закусок из разнообразного ассортимента</p> <p>-домашней разнообразного ассортимента</p> <p>-дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>-кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>блюды</p> <p>изделий</p> <p>мяса</p> <p>птицы</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса</p> <p>Приготовление бифштекса натуральной рубленого с гарниром, азу, говядины запечённой в соусе.</p> <p>Приготовление из свинины бефстроганова, котлет или биточков с гарниром</p> <p>Приготовление рагу из баранины, плова.</p> <p>Приготовление почек или печени или приготовление гуляша из сердца.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы и дичи.</p> <p>Приготовление кур отварных, чахохбили, цыплят табака. котлет или биточков</p> <p>Приготовление блюд из утки, гуся</p> <p>Приготовление блюд из индейки</p> <p>Приготовление блюд из дичи</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из кролика</p> <p>Приготовление блюд из дичи</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдая требования по безопасности готовой продукции, соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании.</p>	<p>36</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ОК 01-05, 07, 10</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>
<p>Производственная практика/ Демонстрационный экзамен</p>		<p>252/12</p>		

<p><b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда. Знакомление с предпрятием.</p> <p>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудованию, сырью, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдая требования по безопасности готовой продукции, соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей, принимать оплату наличными денежными средствами.</p> <p>Принимать и оформлять безналичные платежи, составлять отчет по платежам</p> <p>Осуществлять взаимозачетность продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозачетности, выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специ, пряности, приправы</p>	<p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ОК 01-05, 07, 10</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>
---	--	---	---

	<p>Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания(заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски, полуфабрикаты высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</p> <p>Помыть вручную и в посудомоечной машине, почистить и разложить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				
<b>Учебная практика</b>				
<p>1 - Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья</p> <p>- Подготовка исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Инструктаж по охране труда.</p> <p>Ознакомление с учебной лабораторией должностными инструкциями в соответствии с занимаемой должностью.</p> <p>Подготовка рабочего места и оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	12	ПК 3.1 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

2	<p>Приготовление, непродолжительное хранение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- холодных соусов разнообразного ассортимента.</li> <li>- заправок разнообразного ассортимента.</li> </ul>	12	ПК 3.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
3	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- салатов из овощей разнообразного ассортимента</li> <li>- салатов мясных и рыбных разнообразного ассортимента</li> <li>- салатов салат-коктейлей и вингрета разнообразного ассортимента</li> <li>- холодных блюд разнообразного ассортимента</li> </ul>	24	ПК 3.3 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

4	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации: - открытых, закрытых бутербродов разнообразного ассортимента - сложенных бутербродов разнообразного ассортимента - канате разнообразного ассортимента - холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов и канате разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление открытых бутербродов</p> <p>Приготовление сложенных бутербродов</p> <p>Приготовление закрытых бутербродов (сандвичей)</p> <p>Приготовление закусок (канате)</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Определить степень готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доводить до вкуса бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента</p> <p>Оформлять и подавать бутерброды, гастрономические продукты порциями, салаты, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче</p>	24	ПК 3.4 ОК 01-05, 07, 10	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>
5	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации: - холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента - нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья</p> <p>Приготовление рыбы под маринадом</p> <p>Рыба заливная</p> <p>Форшмак из сельди</p> <p>Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Обеспечить условия, сроки хранения, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдая режим хранения.</p>	12	ПК 3.5 ОК 01-05, 07, 10	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>

<p>6</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- из мяса разнообразного ассортимента</li> <li>- из мяса разнообразного ассортимента</li> <li>- домашней птицы разнообразного ассортимента.</li> <li>- дичи разнообразного ассортимента.</li> </ul>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из дичи</p> <p>Приготовление холодных блюд из мяса: мясное ассорти, буженина, язык заливной</p> <p>Приготовление холодных блюд из мяса кабана</p> <p>Приготовление холодных блюд из зайчатины</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырью, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p>	<p>24</p>	<p>ПК 3.6 ОК 01-05, 07, 10</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>
<p><b>Производственная практика/ Демонстрационный экзамен</b></p>		<p>180/12</p>		



<p><b>ЛМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда. Ознакомление с предприятием.</p> <p>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Сохранять температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим при хранении основных холодных блюд и закусок</p> <p>Определить степень готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доводить до вкуса бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента</p> <p>Подготавливать ингредиенты для салатов, правильно подбирать заправки, основные продукты и ингредиенты к ним, нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы. Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 3.5</p> <p>ПК 3.6</p> <p>ОК 01-05, 07, 10</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;</p>
--	---	---	---

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

**Учебная практика**

1	<p>- Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией Подготовка рабочего места, оборудования. Подготовка сырья, исходных материалов для приготовления: - холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами - Десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с учебной лабораторией должностными инструкциями в соответствии с занимаемой должностью. Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	18	ПК 4.1 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
			72		

2	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации: - холодных сладких блюд разнообразного ассортимента. - холодных сладких блюд разнообразного ассортимента - десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление пудинга</p> <p>Приготовление муссов или желе фруктовое.</p> <p>Приготовление коктейлей</p> <p>Приготовление мороженого</p> <p>Приготовление тирамису</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Подготовить к реализации (презентации) готовые холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформить холодные и горячие десерты, напитки для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдая требования по безопасности готовой продукции.</p>	18	ПК 4.2 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
3	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации: -горячих сладких блюд разнообразного ассортимента -десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд из яблок: яблоки запеченные, яблоки в тесте, шарлотка</p> <p>Приготовление фламбированных фруктов</p> <p>Приготовление каши гурьевской</p> <p>Приготовление крутонов</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Оценить качество горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	12	ПК 4.3 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

4	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компотов</li> <li>разнообразного ассортимента.</li> <li>- кисели разнообразного ассортимента</li> <li>- морса разнообразного ассортимента</li> </ul>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление компотов из свежих ягод и фруктов, из сухо - фруктов, из консервированных фруктов и ягод.</p> <p>Приготовление киселя молочного, из концентратов или киселя из свежих ягод, киселя из сухофруктов.</p> <p>Приготовление морса и натуральных соков</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p>	18	ПК 4.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
5	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление чая с сахаром и лимоном.</p> <p>Приготовление кофе черного, кофе с молоком, какао.</p> <p>Оформление и подготовка к реализации</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p>	6	ПК 4.5 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
<b>Производственная практика/ Демонстрационный экзамен</b>			180/12		

<p><b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда.</p> <p>Ознакомление с должностными инструкциями в соответствии с занимаемой должностью</p> <p>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента и</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдая требования по безопасности готовой продукции. Выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой</p> <p>Проверить наличие, заказа (составить заявку) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Принять по количеству и качеству продукты, расходные материалы в соответствии с прилагающейся сопроводительной документацией</p> <p>Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p>	<p>ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01-05, 07, 10</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;</p>
---	---	--	---

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

**Учебная практика**

144

<p>1</p> <p>- Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией Подготовка рабочего места кондитера. - Подготовка оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Инструктаж по охране труда. Ознакомление с учебной лабораторией должностными инструкциями в соответствии с занимаемой должностью.  Подготовка рабочего места кондитера, оборудования и инвентаря Подготовка кондитерского сырья и исходных материалов к работе</p>	<p>12</p>	<p>ПК 5.1 ОК 01-05, 07, 10</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;</p>
<p>2</p> <p>Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: - Приготовление кремов, приготовление пропиток, приготовление начинок - Приготовление глазури, марципана, грильяжа</p>	<p>Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Приготовление кремов: масляного, белкового, заварного, сливочно-сметанного Приготовление сахаристых полуфабрикатов для пропитки тортов и пирожных Приготовление начинок Приготовление глазури, марципана, грильяжа Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p>	<p>12</p>	<p>ПК 5.2 ОК 01-05, 07, 10</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;</p>

3	<p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выпеченных хлебобулочных изделий</li> <li>разнообразного ассортимента</li> <li>- жареных хлебобулочных изделий различного ассортимента</li> <li>- хлеба ржано-пшеничного</li> <li>ассортимента, отрубного хлеба</li> </ul>	24	ПК 5.3 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;
4	<p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изделий из песочного теста</li> <li>- изделий из пресного сдобного теста</li> <li>- изделий из пряничного теста</li> <li>- изделий из заварного теста</li> <li>- изделий из слоеного теста</li> <li>- изделий из бисквитного теста, кексов</li> </ul>	36	ПК 5.4 ОК 01-05, 07, 10	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;

5	<p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бисквитных пирожных</li> <li>- песочных пирожных,</li> <li>- слоеных тортов</li> <li>- воздушных пирожных</li> <li>- заварных пирожных</li> <li>- крошковых и сахарных пирожных</li> <li>- бисквитных тортов.</li> <li>- миндально-ореховых тортов</li> <li>- фигурных тортов</li> <li>- литературных тортов</li> </ul>	<p>Приготовление, оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных. Оформление и подготовка к реализации</p> <p>Приготовление песочных пирожных. Оформление и подготовка к реализации</p> <p>Приготовление слоеных пирожных. Оформление и подготовка к реализации</p> <p>Приготовление воздушных пирожных. Оформление и подготовка к реализации</p> <p>Приготовление заварных пирожных. Оформление и подготовка к реализации</p> <p>Приготовление крошковых и сахарных пирожных. Оформление и подготовка к реализации</p> <p>Приготовление бисквитных тортов. Оформление и подготовка к реализации</p> <p>Приготовление песочных тортов. Оформление и подготовка к реализации</p> <p>Приготовление миндально-ореховых тортов. Оформление и подготовка к реализации</p> <p>Приготовление фигурных и литературных тортов. Оформление и подготовка к реализации</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p>	60	<p>ПК 5.5 ОК 01-05, 07, 10</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;</p>
<b>Производственная практика/ Демонстрационный экзамен</b>		252/12		



	<p style="text-align: center;"><b>Инструктаж по охране труда.</b></p> <p>Ознакомление с должностными инструкциями в соответствии с занимаемой должностью</p> <p>Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению и подготовке к использованию отлеженных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p> <p>Выполнять задания (заказы) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана</p> <p>Подготовить к реализации (презентации) готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдать требования по безопасности готовой продукции</p> <p>Упаковать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p> <p>Организовать хранение готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции</p> <p>Подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждению и замораживанию готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p>	6	<p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.3</p> <p>ПК 5.4</p> <p>ПК5.5</p> <p>ОК 01-05, 07, 10</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;</p>
--	--	---	--	---

	<p>Изготовить различные виды теста: пресное, слоёное, песочное, бисквитное, пресное, слоёное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>Подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты.</p> <p>Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проводить оформление мучных кондитерских изделий</p> <p>Обеспечить условия, сроки хранения, свежести приготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы.</p> <p>Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия различного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>			

**ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели**

<b>Учебная практика</b>			
<p>Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий и композиций: - из шоколада - карамели</p>	<p>Инструктаж по охране труда. Ознакомление с учебной лабораторией должностными инструкциями в соответствии с занимаемой должностью.</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели.</p>	<p>12</p>	<p>ПК 6.1 ОК 01-05, 07, 10</p>
<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада - Декора, ганашей, начинок - корпусных конфет, трюфелей, погружных конфет</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада.</p> <p>Приготовление изделий из шоколада. Изготовление декора с помощью заливки в формы. Отработка техники работы с шоколадом: темперирование шоколада различными способами приготовления ганашей и начинок. Корпусные конфеты, трюфели, погружные конфеты</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения изделий из шоколада</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p>	<p>12</p>	<p>ПК 6.2 ОК 01-05, 07, 10</p>
			<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;</p>

<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации композиций из карамели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Декора с помощью лампы, «выдувание» шаров и фигур</li> <li>- литье -- отливка деталей и конструкций; выдувание создание объемных форм; лепка с молдами и вручную – цветы, фигурки</li> </ul>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации композиций из карамели.</p> <p>Прохождение инструктажа по ТБ и охране труда. Техника безопасности при работе с карамелью</p> <p>Ознакомление с оборудованием для приготовления карамели</p> <p>Техника «выдувания» - шары и фигурки.</p> <p>Изготовление декора с помощью лампы</p> <p>Отработка техники работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка с молдами и вручную – цветы, фигурки и т.д.</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</p>	12	ПК 6.3 ОК 01-05, 07, 10	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы;</p>
<p>Демонстрационный экзамен</p>		12		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует

Технического оснащения и организации рабочего места.

Наличие учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование рабочих мест:

1. Холодильное оборудование.
2. Морозильное оборудование
3. Шкаф шоковой заморозки
4. Электрическая плита.
5. Пекарский шкаф.
6. Тепловой мармит.
7. Протирачная машина.
8. Вакуумный аппарат.
9. Взбивальная машина
10. Миксер.
11. Куттер.
12. Блендер.
13. Слайсер.
14. Пароконвектомат.
15. Универсальный электропривод со сменными механизмами.
16. Аппарат для темперирования шоколада.
17. Лампа для работы с карамелью.
18. Лопатки.
19. Разделочные доски.
20. Сита.
21. Посуда для подачи блюд и изделий
22. Силиконовые коврики.
23. Формы для выпечки.
24. Кастрюли.
25. Терки
26. Ножи.
27. Противни.
28. Бачки
29. Венчики для взбивания.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2016. – 1 экз.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2006
4. Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2014. -1 экз.
5. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. - М.: Академия, 2014. - 314 с. – 1 экз.
7. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2015, 8-е издание.
8. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство: "Academia" (2013)
9. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2014.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
11. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2017.

#### **Дополнительные источники:**

1. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2007.
2. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2006

4. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru)
2. [www.o-urok.ru/prof\\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php)
3. [www/fartov.com](http://www/fartov.com)