

*Приложение 1.1.1.1 к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная на базе основного общего образования

Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565; СМК-К-О-РЕ-3/4-13-26 Порядок организации и проведения практической подготовки обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования; рабочих программ профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»

Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ольга Юрьевна Медведева

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	15
2.1 Объем производственной практики.....	15
2.2 Структура и содержание производственной практики	17
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	36
3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	36
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации рабочей программы производственной практики.....	36
3.3 Общие требования к организации производственной практики	39
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	40

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП).

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

Производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей (ПМ) образовательной программы и направлена на формирование, закрепление и развитие у обучающихся практических навыков в пределах профессиональных компетенций (ПК), на формирование и развитие общих компетенций (ОК) в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью по видам деятельности (ВД):

Индекс и наименование ПК/ОК	Результаты освоения
	владеет навыками
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 2.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.2.2 упаковки, хранения супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;
	Н 2.2.3 контроля качества и безопасности готовых супов сложного ассортимента;
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Н 2.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.3.2. упаковки, хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;

	Н 2.3.3 контроля качества и безопасности готовых 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	Н 2.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.4.2 упаковки, хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;
	Н 2.4.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.
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	Н 2.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.5.2 упаковки, хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;
	Н 2.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.6.2 упаковки, хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности
	Н 2.6.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
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	Н 2.7.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,

обслуживания	региональных;
	Н 2.7.2 упаковки, хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;
	Н 2.7.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н 2.8.1 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;
	Н 2.8.2 разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 2.8.3 контроля хранения и расхода продуктов горячих блюд сложного ассортимента.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;
	Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;
	Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;
	Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
	Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;
	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
	Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её

	устранения.
ВД.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	
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Н 3.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н 3.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных соусов, заправок различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.2.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности;
	Н 3.2.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных соусов, заправок.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н 3.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления салатов сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.3.2 упаковки, хранения готовой продукции салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;
	Н 3.3.3 контроля хранения и расхода продуктов салатов сложного ассортимента.
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.	Н 3.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.4.2 упаковки, хранения готовой продукции канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;
	Н 3.4.3 контроля хранения и расхода продуктов канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
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,	Н 3.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной

видов и форм обслуживания.	подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.5.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;
	Н 3.5.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н 3.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 3.6.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;
	Н 3.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
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.	Н 3.7.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;
	Н 3.7.2 разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 3.7.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд сложного ассортимента.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
	Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;

<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p>
<p>ВД.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</p>	
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Н 4.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
<p>ПК4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Н 4.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>Н 4.2.2. упаковки, хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p>
	<p>Н 4.2.3 контроля качества и безопасности готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p>
<p>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</p>	<p>Н 4.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>Н 4.3.2 упаковки, хранения горячих десертов с учетом требований к безопасности;</p>
	<p>Н 4.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих десертов.</p>
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Н 4.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>Н 4.4.2 упаковки, хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p>
	<p>Н 4.4.3 контроля качества и безопасности готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p>

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	Н 4.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 4.5.2 упаковки, хранения горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;
	Н 4.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих напитков сложного ассортимента.
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.6.1 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;
	Н 4.6.2 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 4.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
	Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
ВД.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	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	Н 5.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.1 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	Н 5.2.2 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н 5.2.3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
	Н 5.2.4 контроля хранения и расхода продуктов
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Н 5.3.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
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	Н 5.4.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.5.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 5.5.2 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	Н 5.5.3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Н 5.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	Н 5.6.2 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	видов и форм обслуживания;
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план; Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска; Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
Ок 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 6.1.1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Н 6.1.2 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Н 6.1.3 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Н 6.1.4 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других	Н 6.1.5 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

категорий работников кухни на рабочем месте	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;
	Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
	Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
	Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
	Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.
ВД.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	
ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Н 7.1.1 подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Н 7.1.2 Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
	Н 7.2.1 подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
	Н 7.2.2 подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;
	Н 7.2.3 приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
	Н 7.2.4 Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
	Н 7.2.5 Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПК 7.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Н 7.3.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

ПК 7.4. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Н 7.3.2 уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
	Н 7.3.3 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;
	Н 7.3.4 Упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
	Н 7.4.1 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
	Н 7.4.2 изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
	Н 7.4.3 презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
	Н 7.4.4 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
	Н 7.4.5 упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;
	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
	Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
	Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Объем производственной практики

Вид практики	Курс	Место проведения практики	Кол-во часов			Обоснование вариативной части	Вид аттестации и контроля
			Всего	базовая часть	вариативная часть		
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	ПП 02.01	3 4	180 180	36	324	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта для подготовки к ДЭ	Промежуточная (комплексный зачет)
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	ПП 03.01	3	144	36	108	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта по модулю	Промежуточная (комплексный зачет)
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,	ПП 04.01	4	108	36	72	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта для подготовки к ДЭ	Промежуточная (комплексный зачет)

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	ПП 05.01	3	Предприятие (на основании договора)	108	36	72	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта для подготовки к ДЭ	Промежуточная (зачет)
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПП 06.01	4	Предприятие (на основании договора)	108	36	72	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта по модулю	Промежуточная (комплексный зачет)
ПМ 07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих	УП 07.01	2	Предприятие (на основании договора)	108	36	72	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта по освоению рабочих профессий Повар/ Кондитер	Промежуточная (комплексный зачет)
	УП 07.02			72	36	36		
Итого				1008				

Фактические сроки проведения учебной практики определяются в соответствии с календарным учебным графиком, утверждаемым ежегодно приказом ректора.

2.2 Структура и содержание производственной практики

Код ПК/ОК	Навык	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов	Семестр
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
ПК 2.1 ОК01-03, ОК07	Н 2.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.	6	6
ПК 2.2 ОК01-03, ОК07	Н 2.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 2.2.2 упаковки, хранения супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 2.2.3 контроля качества и безопасности готовых супов сложного ассортимента;	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных (щей, борщей).	30	6
			Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных (рассольников и солянок).	30	6
			Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных (прозрачных супов и супов-пюре).	30	6
ПК 2.3 ОК01-03, ОК07	Н 2.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления,	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Приготовление горячих соусов сложного ассортимента и полуфабрикатов к ним.	30	6

	<p>эстетичной подачи горячих соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 2.3.2. упаковки, хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 2.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>			
ПК 2.4 ОК01-03, ОК07	<p>Н 2.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 2.4.2 упаковки, хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 2.4.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.	30	6
ПК 2.5 ОК01-03, ОК07	<p>Н 2.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 2.5.2 упаковки, хранения горячих блюд из яиц, творога,</p>		Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	24	6

	сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 2.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.				
ПК 2.6 ОК01-03, ОК07	Н 2.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 2.6.2 упаковки, хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности Н 2.6.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (отварных, припущенных).	24	8
			Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных).	30	8
ПК 2.7 ОК01-03, ОК07	Н 2.7.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 2.7.2 упаковки, хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 2.7.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.		Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных).	30	8
			Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (жареных и запеченных).	30	8
			Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	30	8

			(жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы).		
ПК 2.8 ОК01-03, ОК07	Н 2.8.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания; Н 2.8.2 разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 2.8.3 контроля хранения и расхода продуктов горячих блюд сложного ассортимента.	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции.	36	8
ВСЕГО				360	
ВД.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					
ПК 3.1 ОК01-03, ОК07	Н 3.1.1 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;	Организация рабочих мест, в соответствии с регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.	6	6
ПК 3.2 ОК01-03, ОК07	Н 3.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных соусов, заправок различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 3.2.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности; Н 3.2.3 контроля хранения и	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	18	6

	расхода продуктов холодных соусов, заправок.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых			
ПК 3.3 ОК01-03, ОК07	Н 3.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления салатов сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 3.3.2 упаковки, хранения готовой продукции салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 3.3.3 контроля хранения и расхода продуктов салатов сложного ассортимента.	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с	Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента.	24	6
ПК 3.4 ОК01-03, ОК07	Н 3.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 3.4.2 упаковки, хранения готовой продукции канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 3.4.3 контроля хранения и расхода продуктов канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с	Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	24	6
ПК 3.5 ОК01-03, ОК07	Н 3.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 3.5.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с	Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	24	6

	ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 3.5.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	раздачи, на вынос.			
ПК 3.6 ОК01-03, ОК07	Н 3.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 3.6.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 3.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	24	6
ПК 3.7 ОК01-03, ОК07	Н 3.7.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания; Н 3.7.2 разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 3.7.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд сложного ассортимента..	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	24	6
ВСЕГО				144	
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм					

обслуживания					
ПК 4.1 ОК01-03, ОК07	Н 4.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и	Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.	6	7
ПК 4.2 ОК01-03, ОК07	Н 4.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 4.2.2. упаковки, хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 4.2.3 контроля качества и безопасности готовых холодных десертов сложного ассортимента;		Приготовление холодных десертов сложного ассортимента.	30	7
ПК 4.3 ОК01-03, ОК07	Н 4.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 4.3.2 упаковки, хранения горячих десертов с учетом требований к безопасности; Н 4.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих десертов.		Приготовление горячих десертов сложного ассортимента.	30	7
ПК 4.4 ОК01-03, ОК07	Н 4.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными		Приготовление холодных напитков сложного ассортимента.	12	7

	методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 4.4.2 упаковки, хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 4.4.3 контроля качества и безопасности готовых холодных напитков сложного ассортимента;	для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.			
ПК 4.5 ОК01-03, ОК07	Н 4.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 4.5.2 упаковки, хранения горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 4.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих напитков сложного ассортимента.		Приготовление горячих напитков сложного ассортимента.	12	7
ПК 4.6 ОК01-03, ОК07	Н 4.6.1 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания; Н 4.6.2 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Н 4.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	18	7
			ВСЕГО	108	
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки					

ОК04, ОК07	эстетичной подачи пирожных и тортов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 5.5.2 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; Н 5.5.3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос услуги.	тортов сложного ассортимента.		
ПК 5.6 ОК01-02, ОК04, ОК07	Н 5.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Н 5.6.2 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12	6
ВСЕГО				108	
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					
ПК 6.1. ОК01, ОК03-04, ОК09	Н 6.1.1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с	36	7

		Разработка различных видов меню.	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 6.2 ОК01, ОК03-04, ОК09	Н 6.1.2 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление организационной структурой управления предприятия общественного питания. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.	Участие в планировании основных показателей производства. Ознакомление с лицензией, с сертификатом, с планом товарооборота.	6	8
		Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	Участие в контроле соблюдения норм закладки сырья, выхода готовой продукции.	6	8
		Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	Планирование выполнения работ исполнителями. Ознакомление с материально-технической базой	6	8
ПК 6.3 ОК01, ОК03-04, ОК09	Н 6.1.3 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о	Организация работы трудового коллектива. Ознакомление с	6	8

		<p>материальной ответственности.</p> <p>Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	<p>организацией труда на предприятии общественного питания.</p>		
		<p>Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p>	<p>Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями.</p> <p>Ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырье и продукцию, участие в снятие бракеража готовой продукции.</p>	6	8

			Определение перечня возможных дефектов, определение фактов фальсификации.		
		Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.	Ведение утверждённой учётно-отчётной документации на предприятии общественного питания. Составление проектов бланков документов.	6	8
ПК 6.4 ОК01, ОК03-04, ОК09	Н 6.1.4 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	Учёт приобретения и хранения товаров и тары. Ознакомление с учетом приобретения и хранения товаров и тары.	6	8
		Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	Документальное оформление коммерческих актов поступления сырья.	6	8
		Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	Учёт производственной деятельности по отпуску продукции, товаров и тары. Ознакомление с порядком отпуска и возврата готовой продукции с производства в зал, буфеты, филиалы и бары на основании чеков, абонементов, талонов.	6	8
ПК 6.5	Н 6.1.5 обучения, инструктирования поваров,	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции,	Составление отчётных	6	8

ОК01, ОК03-04, ОК09	кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Реализуемая населению. Общие технические условия.	документов.		
		Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	Составление товарного отчёта (форма № ОП-14).	6	8
		Участие в проведении инвентаризации на производстве.	Инвентаризация сырья и продукции на производстве. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформления снятия остатков продуктов, п/ф, готовой продукции.	6	8
ВСЕГО				108	
ВД.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих					
Выполнение работ по профессии 16675 Повар					
ПК 7.1. ПК 7.2. ОК 01, ОК04, ОК07, ОК09	Н 7.1.1 подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Н 7.1.2 Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; Н 7.2.1 подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Н 7.2.2 подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; Н 7.2.3 приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Н 7.2.4 Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд,	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Упаковке и складирования по заданию повара пищевых продуктов,	12	4

	<p>изделий; Н 7.2.5 Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</p>	<p>напитков кулинарных изделий; Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; Приготовление горячих блюд по заданию повара; Приготовление горячих напитков по заданию повара; Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	<p>используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>Подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий. Приготовление бульонов и отваров. Правила подачи, температура подачи бульонов и отваров. Правила хранения и требования к качеству.</p>		
			<p>Приготовление супов заправочных сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6	4
			<p>Приготовление холодных и горячих соусов сложного приготовления, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правила подачи,</p>	6	4

			температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.		
			Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, овощей и бобовых сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6	4
			Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6	4
			Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6	4
			Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к	6	4

			качеству готовых блюд.		
			Приготовление горячих блюд из яиц и творога не сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6	4
			Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6	4
			Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6	4
			Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к	6	4

			качеству готовых блюд.		
			Приготовление блюд диетического и лечебно-профилактического питания. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	36	4
ВСЕГО				108	
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер					
ПК 7.3. ПК 7.4. ОК 01, ОК04, ОК07, ОК09	Н 7.3.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Н 7.3.2 уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; Н 7.3.3 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; Н 7.3.4 Упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера. Н 7.4.1 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; Н 7.4.2 изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; Н 7.4.3 презентации кондитерской и шоколадной	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление, презентация кондитерской и шоколадной продукции по заданию и под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	18	4
			Изготовление, презентация кондитерской и шоколадной продукции по заданию и под руководством кондитера.	18	4
			Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.	18	4
			Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	18	4

	продукции под руководством кондитера; Н 7.4.4 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; Н 7.4.5 упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.				
			ВСЕГО	72	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Практическая подготовка при реализации производственной практики проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией/предприятием и МГТУ.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации рабочей программы производственной практики

Основные источники:

Профессиональный модуль ПМ.02

1. **Медведь, Т.И.** Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 203 с. — ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2230302>.

2. **Воробьева, Н. Ю.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Н. Ю. Воробьева. — Москва : КноРус, 2026. — 339 с. — ISBN 978-5-406-15620-9. — Текст : электронный. – Режим доступа: <https://book.ru/book/961419>

3. **Васюкова, А. Т.** Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 321 с. — ISBN 978-5-406-15041-2. — Текст: электронный: - Режим доступа: <https://book.ru/book/958780>

Профессиональный модуль ПМ.03

1. **Ратушный, А. С.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 240 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=393847>

2. **Гайворонский, К.Я.** Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА – М, 2023. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст: электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429561>

3. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

Профессиональный модуль ПМ.04

1. **Васюкова, А. Т.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Т.; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2026. — 182 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/960322>

2. **Ратушный, А.С** Сладкие блюда: практическое пособие/ А.С. Ратушный, С.С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова. – 4-е изд., – Москва: «Дашков и К», 2023. – 40 с. – ISBN 978-5-394-05273-6. – Текст: электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2084352>

3. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст: электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

Профессиональный модуль ПМ.05

1. Основы рисования и лепки для кондитеров [Электронный ресурс]: учебник/ Е.В. Новикова. — Москва: КноРус, 2026. — 188 с. ISBN 978-5-406-15078-8 — Режим доступа: <https://book.ru/book/959512>

2. **Напитки** [Электронный ресурс]: Практическое руководство/ А.С. Ратушный, С.С. Аминов, К.Н. Лобанов, О.В. Перфилова; под ред. д.т.н., проф. А.С. Ратушного. - 5-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023 -60с. ISBN 978-5-394-05498-3 Текст: электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2083249>

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:Сборник/ под ред. профессора Васюковой А.Т.7-е издание стереотипное Москва издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023-208с. ISBN 978-5-394-05237-8 [Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания](https://znanium.ru/read?id=431694)

Профессиональный модуль ПМ.06

1. **Мрыхина, Е. Б.** Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2026. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2229569>

2. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

Профессиональный модуль ПМ.07

1. **Васюкова А.Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д.А.Куликов; - 4-е издание. — М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2023. — 496с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432089>

2. **Гайворонский, К.Я** Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2025. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=463834>

3. **Мрыхина Е.Б.,** Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2026. - 176 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=472135>

Дополнительные источники:

Профессиональный модуль ПМ.02

1. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 395 с. —

ISBN 978-5-00091-488-5. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2186558>

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2084179>

3. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Ксенз, Т.А. Джум, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 232 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/1960115>

Профессиональный модуль ПМ.03

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=437099>

2. [Кулинарная карта библиотек России. Коллекция уникальных семейных рецептов от ведущих библиотекарей страны](#) [Электронный ресурс]: Сборник/коллектив авторов. 3-е изд. Москва: КНОРУС, 2025 -160с. ISBN 978-5-406-14277-6 [Кулинарная карта библиотек России - Book.ru](#)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:Сборник/ под ред. профессора Васюковой А.Т.7-е издание стереотипное Москва издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023-208с. ISBN 978-5-394-05237-8 [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания](#)

Профессиональный модуль ПМ.04

1. Основы рисования и лепки для кондитеров [Электронный ресурс]: учебник/ Е.В. Новикова. — Москва: КноРус, 2026. — 188 с. ISBN 978-5-406-15078-8 — Режим доступа: <https://book.ru/book/959512>

2. [Напитки](#) [Электронный ресурс]: Практическое руководство/ А.С. Ратушный, С.С. Аминов, К.Н. Лобанов, О.В. Перфилова; под ред. д.т.н., проф. А.С. Ратушного. - 5-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023 -60с. ISBN 978-5-394-05498-3 Текст: электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2083249>

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:Сборник/ под ред. профессора Васюковой А.Т.7-е издание стереотипное Москва издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023-208с. ISBN 978-5-394-05237-8 [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания](#)

Профессиональный модуль ПМ.05

1. **Гайворонский, К.Я** Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2025. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=463834>

2. **Мрыхина Е.Б.**, Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2026. - 176 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=472135>

3. **Мрыхина, Е. Б.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» :

ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429583>

Профессиональный модуль ПМ.06

1. **Краснова, Л. Н.** Экономика предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Краснова, М. Ю. Гинзбург, Р. Р. Садыкова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 374 с. - ISBN 978-5-16-010700-4. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=436100>

2. **Фридман, А. М.** Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2025. - 229 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01516-2. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=460948>

3. **Давыдович, А. Р.** Экономика и организация деятельности предприятий питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Р. Давыдович., 2-е изд., перераб. и доп.- Москва :ИНФРА-М, 2025. - 221 с. - ISBN 978-5-16-015822-8. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=461972>

4. **Димитриев, А. Д.** Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2026. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: <https://book.ru/book/961408>

Профессиональный модуль ПМ.07

1. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429583>

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Интернет-ресурсы:

- www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinarnyie-vidieoroliki.html>
 - www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
 - www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
 - www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
 - www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
 - www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
 - www.kulina.ru - рецепты
 - www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
 - www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
 - Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы в соответствии с локальными актами образовательной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Оценка производственной практики осуществляется на основе анализа предусмотренных форм отчетности и экспертного оценивания запланированных результатов обучения: практических навыков и соответствующих общих и профессиональных компетенций, в том числе с учетом и(или) на основании результатов:

- текущего контроля видов работ, осуществляемого руководителями практики в процессе проведения практики;
- прохождения практики обучающимся, подтвержденных документами организаций/предприятий проведения практики.

Код ПК/ОК	Навык	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.1 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике.
ПК 2.2 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 2.2.2 упаковки, хранения супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 2.2.3 контроля качества и безопасности готовых супов сложного ассортимента;	
ПК 2.3 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 2.3.2. упаковки, хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 2.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих соусов сложного ассортимента.	
ПК 2.4 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 2.4.2 упаковки, хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 2.4.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.	

ПК 2.5 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 2.5.2 упаковки, хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 2.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	
ПК 2.6 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 2.6.2 упаковки, хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности	
	Н 2.6.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
ПК 2.7 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.7.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	Отчет по практике.
	Н 2.7.2 упаковки, хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности	
	Н 2.7.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;	
ПК 2.8 ОК 01-03, ОК 07	Н 2.8.1 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;	Отчет по практике.
	Н 2.8.2 разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
	Н 2.8.3 контроля хранения и расхода продуктов горячих блюд сложного ассортимента.	
ВД.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		

ПК 3.1 ОК01-03, ОК07	Н 3.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике.
ПК 3.2 ОК01-03, ОК07	Н 3.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных соусов, заправок различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 3.2.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности;	
	Н 3.2.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных соусов, заправок.	
ПК 3.3 ОК01-03, ОК07	Н 3.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления салатов сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 3.3.2 упаковки, хранения готовой продукции салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 3.3.3 контроля хранения и расхода продуктов салатов сложного ассортимента	
ПК 3.4 ОК01-03, ОК07	Н 3.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 3.4.2 упаковки, хранения готовой продукции канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 3.4.3 контроля хранения и расхода продуктов канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	
ПК 3.5 ОК01-03, ОК07	Н 3.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 3.5.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	

	Н 3.5.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
ПК 3.6 ОК01-03, ОК07	Н 3.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 3.6.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 3.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	
ПК 3.7 ОК01-03, ОК07	Н 3.7.1 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;	Отчет по практике.
	Н 3.7.2 разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
	Н 3.7.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд сложного ассортимента.	
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.1 ОК01-03, ОК07	Н 4.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике.
ПК 4.1 ОК01-03, ОК07	Н 4.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 4.2.2. упаковки, хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 4.2.3 контроля качества и безопасности готовых холодных десертов сложного ассортимента;	
ПК 4.3 ОК01-03, ОК07	Н 4.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.

	Н 4.3.2 упаковки, хранения горячих десертов с учетом требований к безопасности;	
	Н 4.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих десертов.	
ПК 4.4 ОК01-03, ОК07	Н 4.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 4.4.2 упаковки, хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 4.4.3 контроля качества и безопасности готовых холодных напитков сложного ассортимента;	
ПК 4.5 ОК01-03, ОК07	Н 4.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 4.5.2 упаковки, хранения горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;	
	Н 4.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих напитков сложного ассортимента.	
ПК 4.6 ОК01-03, ОК07	Н 4.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;	Отчет по практике.
	Н 4.6.2 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
	Н 4.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
ВД.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		
ПК 5.1. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 5.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике.
ПК 5.2. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 5.2.1 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	Отчет по практике.
	Н 5.2.2 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	

	Н 5.2.3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	
	Н 5.2.4 контроля хранения и расхода продуктов.	
ПК 5.3. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 5.3.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
ПК 5.4. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 5.4.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
ПК 5.5. ОК 01-ОК 02, ОК 04, ОК 07	Н 5.5.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике.
	Н 5.5.2 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
	Н 5.5.3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	
ПК 5.6. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 5.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	Отчет по практике.
	Н 5.6.2 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.1. ОК 01, ОК 03-04, ОК 09	Н 6.1.1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Отчет по практике.
ПК 6.2. ОК 01, ОК 03-04, ОК 09	Н 6.2.1 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	Отчет по практике.
ПК 6.3. ОК 01, ОК 03-04, ОК 09	Н 6.3.1 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	Отчет по практике.

ПК 6.4. ОК 01, ОК 03-04, ОК 09	Н 6.4.1 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	Отчет по практике.
ПК 6.5. ОК 01, ОК 03-04, ОК 09	Н 6.5.1 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	Отчет по практике.
ВД.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих		
ПК 7.1. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 09	Н 7.1.1 Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	Отчет по практике.
	Н 7.1.2 Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	
ПК 7.2. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 09	Н 7.2.1 Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Отчет по практике.
	Н 7.2.2 Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;	
	Н 7.2.3 Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	Н 7.2.4 Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	Н 7.2.5 Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.	
ПК 7.3. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 09	Н 7.3.1 Подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	Отчет по практике.
	Н 7.3.2 Уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;	
	Н 7.3.3 Проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;	
	Н 7.3.4 Упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.	
ПК 7.4. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 09	Н 7.4.1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;	Отчет по практике.
	Н 7.4.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;	

	Н 7.4.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;	
	Н 7.4.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;	
	Н 7.4.5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	

Формой промежуточной аттестации по производственной практике является зачет. Зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения ОК и ПК, заполненного руководителями практики от организации и колледжа, отчета по практике в соответствии с заданием на практику, дневника по практике.

Отчет по практике представляет собой комплект материалов, включающий документы для прохождения практики; подготовленные обучающимся материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике. Содержание отчета определяется целями и задачами соответствующего ПМ, вида и программы практики.

Отчет предоставляется в течение трех дней по окончании практики руководителю практики от МпК. Отчет о выполнении заданий по практике выполняется индивидуально. Отчет является ответом на каждый пункт задания и сопровождается ссылками на приложения.

Все необходимые материалы отчета по практике комплектуются обучающимся согласно внутренней описи документов, находящейся в отчете.

Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др.). Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

Обучающийся может приложить благодарственное письмо в адрес образовательной организации и/или лично практиканту.

Требования к оформлению отчета и дневника по практике представлены в методических указаниях по производственной практике.

Критерии оценки отчета по производственной практике:

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики;
- отчет собран в полном объеме;
- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- оформление отчета;
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.