

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 УЧЕБНОЙ 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	1
2.1 Объем учебной практики.....	1
2.2 Структура и содержание учебной практики.....	1
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	34
3.1 Материально-техническое обеспечение учебной практики.....	34
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации рабочей программы учебной практики	35
3.3 Общие требования к организации учебной практики	38
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	39

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной 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 учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП по видам деятельности.

Учебная практика направлена на формирование 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.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 1.1.1 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 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Н 1.2.1 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
	Н 1.2.2 контроля хранения и расхода продуктов
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Н 1.3.1 приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
	Н 1.3.2 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
	Н 1.3.3 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 1.4.1 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.
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 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 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,	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;
	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	бережливого производства.
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 обслуживания	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.
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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 качества и безопасности готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.
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 канapé, 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, видов и форм обслуживания.	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 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;
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
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 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	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;
ПК4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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;
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	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.
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	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;
	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 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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	Н 4.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 4.6.2 упаковки, хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности;
	Н 4.6.3 контроля качества и безопасности готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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;
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	Н 5.3.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских,

праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	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.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих	
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;
	Н 7.1.2 Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	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.
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;
	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. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Объем учебной практики

Вид практики	Курс	Место проведения практики	Кол-во часов			Обоснование вариативной части	Вид аттестации и контроля	
			Всего	базовая часть	вариативная часть			
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	УП 01.01 (учебная)	2	<i>MnK</i>	72	36	36	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта по модулю, т.к. производственная практика отсутствует	Промежуточная (зачет)
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	УП 02.01 (учебная)	3 4	<i>MnK</i>	108	36	72	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	УП 03.01 (учебная)	3	<i>MnK</i>	36	36	-	-	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,	УП 04.01 (учебная)	4	<i>MnK</i>	72	36	36	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	УП 05.01 (учебная)	3	<i>MnK</i>	36	36	-	-	Промежуточная (зачет)
ПМ 07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих	УП 07.01 (учебная)	2	<i>MnK</i>	72	36	36	Обусловлено необходимостью углубления практического опыта по освоению рабочих профессий Повар/ Кондитер	Промежуточная комплексный зачет
	УП 07.02 (учебная)		<i>MnK</i>	72	36	36		
Итого				468 (в соответ ствии с УП)				

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

2.2 Структура и содержание учебной практики

Код ПК/ОК	Навык	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов	Семестр
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					
ПК 1.1 ОК01-02, ОК04, ОК07	Н 1.1.1 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, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.	6	3
ПК 1.2 ПК 1.3 ОК01-02, ОК04, ОК07	Н 1.2.1 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Н 1.2.2 контроля хранения и расхода продуктов Н 1.3.1 приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента Н 1.3.2 контроля качества и безопасности обработанного	Обработка различными способами разных видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуса на вынос, транспортирования. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания	Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.	6	3
			Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных и луковых овощей.	6	3
			Механическая кулинарная обработка и нарезание плодовых овощей и грибов.	6	3
			Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации.	6	3
			Приготовление рубленых	6	3

	сырья и полуфабрикатов; Н 1.3.3 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	(соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	полуфабрикатов из рыбы, подготовка к реализации.		
			Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов.	6	3
			Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов.	6	3
			Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов.	6	3
			Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.	6	3
			Механическая кулинарная обработка домашней птицы и дичи, приготовление полуфабрикатов.	6	3
ПК 1.4 ОК01-02, ОК04, ОК07	Н 1.4.1 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.	Разработка ассортимента полуфабрикатов 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 полуфабрикатов и рецептур из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов.	6	3
			ВСЕГО	72	
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 2.1-2.7 ОК01-03, ОК07	Н 2.1.1 организации и проведения подготовки рабочих	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,	Организация и техническое оснащение рабочего места.	6	5

	<p>мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	Охрана труда.		
ПК 2.2 ОК01-03, ОК07	Н 2.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества,	Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;	Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных (щей, борщей).	12	5
			Приготовление супов сложного	12	5

	<p>безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 2.2.2 упаковки, хранения супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 2.2.3 контроля качества и безопасности готовых супов сложного ассортимента;</p>	<p>Оценка качества супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; Хранение с учетом температуры подачи супов сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов сложного ассортимента сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов сложного ассортимента, на вынос и для транспортирования;</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных (рассольников и солянок).</p> <p>Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных (прозрачных супов и супов-пюре).</p>	12	5
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, эстетичной подачи горячих соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,	<p>Приготовление, оформление соусов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; Оценка качества соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; Хранение с учетом температуры подачи соусов сложного ассортимента на раздаче; Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; Охлаждение и замораживание готовых соусов сложного ассортимента с учетом</p>	Приготовление горячих соусов сложного ассортимента и полуфабрикатов к ним.	6	5

	<p>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>требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>			
<p>ПК 2.4 ОК01-03, ОК07</p>	<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</p>	<p>Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на раздаче;</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов</p>	<p>Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.</p>	12	5

	готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.	хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
ПК 2.5 ОК01-03, ОК07	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,	Приготовление, оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка	Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	12	5

	творога, сыра, муки сложного ассортимента.	горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
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, оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего	Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (отварных, припущенных).	6	8
		Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (жареных блюд, запеченных и тушеных).	6	8	

		<p>места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>			
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.	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>Оценка качества горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с</p>	<p>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (отварных и тушеных).</p>	6	8
		<p>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (жареных и запеченных).</p>	6	8	
		<p>Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (жареных блюд из мясной и куриной котлетной массы).</p>	6	8	

		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
ПК 2.8 ОК01-03, ОК07	Н 2.8.1 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости и 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 рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции.	6	8
ВСЕГО				108	
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,	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.	2	5

	инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<p>ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>			
ПК 3.2 ОК01-03, ОК07	<p>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;</p> <p>Н 3.2.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 3.2.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных соусов,</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных соусов, заправок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых</p>	Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	4	5

	заправок.	холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
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.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления салатов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление салатов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи салатов сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных,	Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента.	6	5

		<p>охлажденных и замороженных салатов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
ПК 3.4 ОК01-03, ОК07	<p>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;</p> <p>Н 3.4.2 упаковки, хранения готовой продукции канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 3.4.3 контроля хранения и расхода продуктов канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных,</p>	Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	6	5

		<p>охлажденных и замороженных реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
ПК 3.5 ОК01-03, ОК07	<p>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;</p> <p>Н 3.5.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 3.5.3 контроля хранения и расхода</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с</p>	Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	5

	<p>продуктов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p>учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>ПК 3.6 ОК01-03, ОК07</p>	<p>Н 3.6.1 приготовления в соответствии с технологическим и 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,</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p>	<p>Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</p>	6	5

	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.	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
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	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.	6	5

	хранения и расхода продуктов холодных блюд сложного ассортимента.				
ВСЕГО				36	
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;	<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих</p>	Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.	6	7

		десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.			
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, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов, на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности,	Приготовление холодных десертов сложного ассортимента.	18	7

		соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).			
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, оформление горячих десертов с сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов, сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Приготовление горячих десертов сложного ассортимента.	24	7
ПК 4.4 ОК01-03, ОК07	Н 4.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями,	Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов	Приготовление холодных напитков сложного ассортимента.	6	7

	<p>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>	<p>приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>			
<p>ПК 4.5 ОК01-03, ОК07</p>	<p>Н 4.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого</p>	<p>Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p>	<p>Приготовление горячих напитков сложного ассортимента.</p>	<p>6</p>	<p>7</p>

	<p>оформления, эстетичной подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Н 4.5.2 упаковки, хранения горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности;</p> <p>Н 4.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих напитков сложного ассортимента.</p>	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>			
<p>ПК 4.6 ОК01-03, ОК07</p>	<p>Н 4.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости и сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;</p> <p>Н 4.6.2 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Н 4.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных и горячих десертов, напитков сложного</p>	<p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p>	<p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	12	7

	ассортимента.				
			ВСЕГО	72	
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 ОК01-02, ОК04, ОК07	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;	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.	6	5
ПК 5.2 ОК01-02,	Н 5.2.1 подготовки	Выбор и применение методов приготовления отделочных	Приготовление	6	5

ОК04, ОК07	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	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
ПК 5.3 ОК01-02,	Н 5.3.1 приготовления	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий	Приготовление хлебобулочных	6	5

<p>ОК04, ОК07</p>	<p>различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>	<p>и праздничного хлеба сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</p>		
<p>ПК 5.4 ОК01-02, ОК04, ОК07</p>	<p>Н 5.4.1 приготовления различными методами,</p>	<p>Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов</p>	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий</p>	<p>6</p>	<p>5</p>

	<p>творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>	<p>и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>сложного ассортимента.</p>		
<p>ПК 5.5 ОК01-02, ОК04, ОК07</p>	<p>Н 5.5.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного приготовления, в том числе</p>	<p>Выбор и применение методов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых</p>	<p>Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента.</p>	<p>6</p>	<p>5</p>

	<p>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;</p>	<p>(фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление пирожных и тортов сложного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>			
<p>ПК 5.6 ОК01-02, ОК04, ОК07</p>	<p>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,</p>	<p>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.</p>	<p>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	6	5

	видов и форм обслуживания;				
				ВСЕГО	36
ВД.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих					
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 изделий; Н 7.2.5 Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.	1. Организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления бульонов и отваров; 3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления бульонов и отваров; 4. Приготовление бульонов и отваров по заданию повара; 5. Выполнение операций процеживания; 6. Уборка рабочих мест.	Приготовление бульонов, отваров.	6	4
		1. Организация рабочего места по приготовлению супов массового спроса; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления супов массового спроса; 3. Подготовка пряностей, приправ, и других продуктов для приготовления супов; 4. Приготовление супов массового спроса; 5. Порционирование и отпуск супов массового спроса; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).; 8. Уборка рабочих мест.	Приготовление супов массового спроса. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6	4
		1. Организация рабочего места по приготовлению горячих соусов и овощных блюд массового спроса; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих соусов и овощных блюд массового спроса; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления горячих соусов; 4. Приготовление горячих соусов и овощных блюд массового спроса; 5. Выполнение операций (измельчения, процеживания, протирания) для приготовления горячих соусов и овощных блюд массового спроса; 6. Порционирование и отпуск; 7. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в	Приготовление горячих соусов и овощных блюд массового спроса. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6	4

		<p>условиях организации питания);</p> <p>8. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>9. Уборка рабочих мест.</p>			
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и макаронных изделий массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов;</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий массового спроса;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	<p>Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий.</p> <p>Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6	4
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из яиц и творога массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из яиц и творога массового спроса;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	<p>Приготовление горячих блюд и гарниров из яиц и творога.</p> <p>Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6	4
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря массового спроса;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из рыбы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и</p>	<p>Приготовление горячих блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	6	4

		<p>других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря массового спроса;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	<p>Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>		
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	<p>Приготовление горячих блюд и гарниров из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6	4
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика;</p> <p>3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд;</p> <p>4. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика;</p> <p>5. Порционирование и отпуск блюд;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p>	<p>Приготовление горячих блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика</p> <p>Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6	4

		7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.			
		1. Организация рабочего места по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; не сложного приготовления; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления; 3. Подготовка пряностей, приправ и других продуктов для приготовления блюд; 4. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; 5. Порционирование и отпуск блюд; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	Приготовление мучных горячих блюд. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6	4
		1. Организация рабочего места по приготовлению салатов, винегретов; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления; 4. Приготовление салатов, винегретов; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.	Приготовление салатов, винегретов. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	6	4
		1. Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок массового спроса; 2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления; 3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления; 4. Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей за блюда (при	Приготовление холодных блюд и закусок не сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и	6	4

		<p>прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	<p>требования к качеству готовых блюд.</p>		
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов не сложного приготовления;</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления;</p> <p>3. Подготовка пряностей и других продуктов для приготовления;</p> <p>4. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов не сложного приготовления;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей за блюда (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	<p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов не сложного приготовления. Правила подачи, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	6	4
ВСЕГО				72	
<p>ПК 7.3. ПК 7.4. ОК 01, ОК04, ОК07, ОК09</p>	<p>Н 7.3.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>Н 7.3.2 уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;</p> <p>Н 7.3.3 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов</p>	<p>1. Организация рабочего места кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>2. Подбор оборудования, инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>4. Изготовление полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции: карамели, помады, конфитюра, марципана, джема</p> <p>5. Дегустация и контроль качества приготовленных полуфабрикатов</p> <p>6. Уборка рабочих мест.</p>	<p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	6	4
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого безопарного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него;</p>	<p>Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.</p>	12	4

<p>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.</p>	<p>4. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.</p>			
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению дрожжевого опарного теста и изделий из него; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него; 4. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест.</p>	<p>Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.</p>	6	4
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из пресного бездрожжевого теста; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из пресного бездрожжевого теста; 4. Приготовление изделий из пресного бездрожжевого теста; 5. Порционирование и отпуск; 6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания); 8. Уборка рабочих мест</p>	<p>Приготовление изделий из пресного бездрожжевого теста.</p>	6	4
	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из пряничного теста; 2. Подбор оборудования и инвентаря; 3. Подготовка продуктов для</p>	<p>Приготовление изделий из пряничного теста.</p>	6	4

		<p>приготовления изделий из пряничного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из пряничного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>			
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению изделий из пресного сдобного теста;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления изделий из пресного сдобного теста;</p> <p>4. Приготовление изделий из пресного сдобного теста;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	Приготовление изделий из пресного сдобного теста.	6	4
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению песочного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления песочного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление песочного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	Приготовление песочного теста и изделий из него.	6	4
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению бисквитного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для</p>	Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	12	4

		<p>приготовления бисквитного и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление бисквитного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>			
		<p>1. Организация рабочего места по приготовлению пресного слоеного теста и изделий из него;</p> <p>2. Подбор оборудования и инвентаря;</p> <p>3. Подготовка продуктов для приготовления пресного слоеного теста и изделий из него;</p> <p>4. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него;</p> <p>5. Порционирование и отпуск;</p> <p>6. Оформление платежей (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>7. Упаковка готовых изделий на вынос по заданию повара (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>8. Уборка рабочих мест.</p>	Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него.	12	
			ВСЕГО	72	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для реализации рабочей программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Мастерская учебный кондитерский цех и кулинарный цех, оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

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

Основные источники:

Профессиональный модуль ПМ.01

1. Якушева, Е. А. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. А. Якушева. — Москва : КноРус, 2026. — 292 с. — ISBN 978-5-406-15546-2. — URL: <https://book.ru/book/961418> (дата обращения: 20.05.2026). — Текст : электронный.

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>

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 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.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.01

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>

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

4. 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>

5. Кулинарная карта библиотек России. Коллекция уникальных семейных рецептов от ведущих библиотечкарей 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

б. 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](#)

Профессиональный модуль ПМ.04

7. 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>

8. [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>

9. 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](#)

Профессиональный модуль ПМ.05

3. **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>

4. **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>

5. **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.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>

2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

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 учебной практики

Учебная 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Оценка учебной 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.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.1. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 1.1.1 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.	Отчет по практике.
ПК 1.2. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 1.2.1 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; Н 1.2.2 контроле хранения и расхода продуктов.	Отчет по практике.
ПК 1.3. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 1.3.1 приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; Н 1.3.2 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; Н 1.3.3 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности.	Отчет по практике.
ПК 1.4. ОК 01-02, ОК 04, ОК 07	Н 1.4.1 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.	Отчет по практике.
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 2.1-2.7 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; 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;	Отчет по практике.

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 3.1.1 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.
	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;	
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 рецептур 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 рецептов 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.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 7.1.1 Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами 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,	Н 7.3.1 Подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	Отчет по практике.

ОК 09	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 учебной 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.

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 по практике представлены в методических указаниях по учебной практике.

Критерии оценки отчета по учебной 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.