



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ КТИХО

*Смир* /С.М.Медведева

«*20*» \_\_\_\_\_ 20 г.

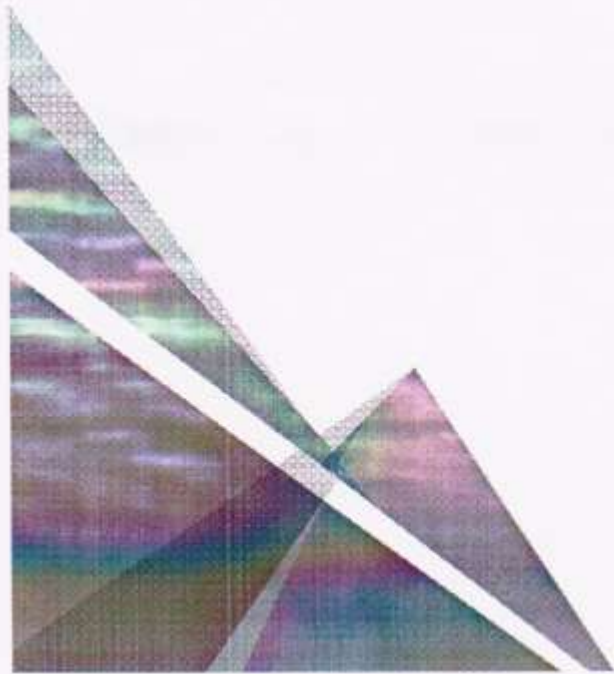
*№ 01-20/108*



# Программа учебной и производственной практики

по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания


Тольятти, 2020



РАССМОТРЕНА  
на заседании МО  
ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ  
И БИОТЕХНОЛОГИИ

Протокол № 10 от « 20.05 » 2020г.

Председатель:

 / Г.П.Опарина /

Программа учебной и производственной практик разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Зам.директора по УПР

 / И.А.Мочалов/

СОГЛАСОВАНА

Директор  
ООО «Лайм»

 И.С.Мищенко  
« 25 » мая 2020 г.

Разработчик

Г.П.Опарина, преподаватель высшей квалификационной категории

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая  
экспертиза:

Э.В.Банина, специалист по методическому сопровождению производственного обучения и производственной практики

Содержательная  
экспертиза:

Н.Н.Петрова, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

## Содержание

1	Паспорт программы учебной и производственной практик	стр. 3
2	Учебная и производственная практики по профессиональным модулям	стр. 7
3	Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик	стр. 27

# I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

## 1. Область применения программы:

Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02. Технология продукции общественного питания в части освоения квалификации: техник – технолог.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

**Выполнение работ по профессиям 116675 Повар, 1176 Бармен.**

## 2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

## 3. Требования к результатам учебной и производственной практик:

В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

№	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление сложной кулинарной продукции. ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

№	ВПД	Профессиональные компетенции
3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>
5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов..	<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>
6	Организация работы структурного подразделения	<p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства</p> <p>ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p> <p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива</p> <p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>
7	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар 11176.Бармен,	<p>ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление простых блюд и мучных изделий.</p> <p>ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков.</p>

4. Формы контроля:

**Учебная практика – дифференцированный зачет.**

**Производственная практика – квалификационный экзамен.**

5. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик:

Всего 972 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 « Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 180 часа.

В рамках освоения ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»144 часа,

В рамках освоения ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.»180часа.

В рамках освоения ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 108 часов..

В рамках освоения ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»108часов.

В рамках освоения ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» 72часа.

В рамках освоения ПМ 07 «Выполнение работ по профессиям 16675 Повар 11176 Бармен»180 часов.

## II. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик  
Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК.1.2	1Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК.1.3	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.4.	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик  
Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик  
Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной ( домашней) птицы.

ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик  
 Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции.

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов , использовать их в оформлении.

ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик  
 Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

1. Результаты освоения программы производственной практики  
 Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.



ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

ПМ 07 «Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 11176 Бармен»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции.

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 7.1	ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление простых блюд и мучных изделий.
ПК 7.2	ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков.

## 2. Содержание учебной и производственной практик

код ПК	Учебная практика						Производственная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики) с указанием базы практики	Уровень освоения ПК	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1. Технологический процесс кулинарной обработки мяса, приготовление п/ф. их ассортимент.  2. Режимы хранения и реализации, нормы отходов, использование субпродуктов.	24	Распределено  Учебная лаборатория	2.3		1. Организация процесса подготовки кулинарной обработки мяса, приготовление п/ф подбор пряностей и приправ для п/ф.  2. Актуальные направления в приготовлении п/ф  3. Способы минимизации отходов при кулинарной подготовке мяса для приготовления сложных блюд.	36	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением организации подготовки технологического процесса на всех этапах кулинарной обработки мяса, использование инструментов и приспособлений для нарезки п/ф, - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и правил личной гигиены, за фактически заданное время. Качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.	

<p><b>ПК 1.2.</b></p>	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>1. Оценивать качество поступающей рыбы, производить кулинарную обработку сырья. 2. Приготавливать п/ф с учетом рационального расходования сырья</p>	<p>18</p>	<p>Распределено</p>	<p>Учебная лаборатория</p>	<p>2.3</p>	<p>1. Организация процесса кулинарной обработки рыбы. Приготовление п/ф, подбор пряностей и приправ. 2. Приготовление начинок для фарширования рыбы.</p>	<p>30</p>	<p>2.3</p>	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено: - с соблюдением организации подготовки технологического процесса на всех этапах кулинарной обработки рыбы, использование инструментов и приспособлений для нарезки п/ф - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и правил личной гигиены. За фактически заданное время. Качество выполненной работы соответствует нормативно-технологической документации.</p>
-----------------------	---	--	-----------	---------------------	----------------------------	------------	--	-----------	------------	--	---

<p><b>ПК 1.3.</b></p>	<p>Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Оценивать качество сырья. Технологический процесс кулинарной обработки птицы, приготовление полуфабрикатов для сложных блюд.</p>	<p>12</p>	<p>Распределено</p>	<p>Учебная лаборатория</p>	<p>2.3</p>		<p>1. Оценивать качество сырья. 2. Производить кулинарную обработку птицы. 3. Приготавливать п/ф с учетом рационального расходования сырья, оценивать качество п/ф.</p>	<p>18</p>	<p>2.3</p>	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено: - с соблюдением организации технологического процесса на всех этапах кулинарной обработки птицы, использование инструментов и приспособлений для нарезки п/ф - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и правил личной гигиены. За фактически заданное время. Качество выполненной работы соответствует нормативно-технологической документации.</p>
-----------------------	---	---	-----------	---------------------	----------------------------	------------	--	---	-----------	------------	--	---

<p><b>ПК 1.4.</b></p>	<p>Организовывать подготовку овощей и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>1. Технологические и товароведные свойства овощей.</p> <p>2. Приготовление п/ф цельными клубнями, простой и сложной формами нарезки.</p> <p>3. Рациональное использование отходов.</p>	<p>18</p>	<p>Рассредоточено</p>	<p>Учебная лаборатория</p>	<p>2.3</p>		<p>1. Производить кулинарную обработку овощей, приготовление п/ф. ассортимент п/ф, кулинарное использование.</p> <p>2. Освоение новых видов овощного сырья.</p>	<p>24</p>	<p>2.3</p>	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено:  - с соблюдением организации подготовки технологического процесса на всех этапах кулинарной обработки овощей, использование инструментов и приспособлений для нарезки п/ф  - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и правил личной гигиены.  За фактически заданное время.  Качество выполненной работы соответствует нормативно-технологической документации.</p>
-----------------------	---	---	-----------	-----------------------	----------------------------	------------	--	---	-----------	------------	--	---

<p><b>ПК 2.1.</b></p>	<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>1. Технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. 2. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок. 3. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе и сложных холодных закусок.</p>	<p>12</p>	<p>Рассредоточено</p>	<p>Учебная лаборатория</p>	<p>2.3</p>	<p>1. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок.  2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста.  3. Оценивать качество и безопасность канапе и сложных холодных закусок.</p>	<p>40</p>	<p>2.3</p>	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено: - с соблюдением организации подготовки технологического процесса на всех этапах кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе и сложных холодных закусок. Использованием инструментов и приспособлений для приготовления канапе и сложных холодных закусок. С соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и правил личной гигиены. За фактически заданное время Качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.</p>
-----------------------	--	---	-----------	-----------------------	----------------------------	------------	---	-----------	------------	--	--

ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	1. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. 2. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы . 3. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	18	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	1. Расчет массы сырья и п/ф для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентаря	40	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением организации подготовки технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. С соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и правил личной гигиены. Качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
------------	--	--	----	--------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	---

<p><b>ПК 2.3.</b></p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>1. Правила выбора, проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов. 2. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования</p>	<p>6</p>	<p>Рассредоточено</p>	<p>Учебная лаборатория</p>	<p>2.3</p>	<p>1. Разработка ассортимента сложных холодных соусов. 2. Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>	<p>28 2.3</p>	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено: - с соблюдением организации подготовки технологического процесса приготовления сложных холодных соусов. С соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и правил личной гигиены. Качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.</p>
---------------------------	--	--	----------	-----------------------	----------------------------	------------	--	-------------------	--	--



<p><b>ПК 3.1.</b></p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>1.Ассортимент сложных супов, требование к качеству. 2. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами. 3.Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.</p>	<p>12</p>	<p>Рассредоточено</p>	<p>Учебная лаборатория</p>	<p>2.3</p>	<p>1. Организация технологического процесса приготовления сложных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. 2. Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. 3. Технология приготовления гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.</p>	<p>18</p>	<p>2.3</p>	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено: - с соблюдением организации подготовки технологического процесса приготовления сложных супов -с использованием различных технологий оборудования и инвентаря -с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены -за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.</p>
-----------------------	--	---	-----------	-----------------------	----------------------------	------------	--	-----------	------------	--	--

<p><b>ПК 3.2.</b></p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>Ассортимент сложных горячих соусов, варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования, правила соусной композиции горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным блюдам.</p>	<p>12</p>	<p>Распределено</p>	<p>Учебная лаборатория</p>	<p>2.3</p>	<p>1. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. 2. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.</p>	<p>18</p>	<p>2.3</p>	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с соблюдением организации подготовки технологического процесса приготовления сложных горячих соусов</li> <li>-с использованием различных технологий. оборудования и инвентаря</li> <li>-с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены</li> <li>-за фактически заданное время</li> <li>- качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации</li> </ul>
-----------------------	---	--	-----------	---------------------	----------------------------	------------	---	-----------	------------	--	---

<p><b>ПК 3.3.</b></p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p>	<p>24</p>	<p>Распределено</p>	<p>Учебная лаборатория</p>	<p>2.3</p>	<p>Условия хранения и требования к качеству различных видов овощей, грибов и сыра. Организация производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Методы контроля безопасности процессов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>36</p>	<p>2.3</p>	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено:  - с соблюдением организации подготовки технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  -с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены.  - за фактически заданное время.  -качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.</p>
-----------------------	--	---	-----------	---------------------	----------------------------	------------	---	-----------	------------	--	---

<p><b>ПК 3.4.</b></p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.</p>	<p>Ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы. Правила выбора п/ф из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Температурный режим и правила приготовления блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы.</p>	<p>24</p>	<p>Рассредоточено</p>	<p>Учебная лаборатория</p>	<p>2.3</p>	<p>Ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ.</p>	<p>36</p>	<p>2.3</p>	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено: -с соблюдением организации подготовки технологического процесса, - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены, - за фактически заданное время, качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.</p>
-----------------------	--	---	-----------	-----------------------	----------------------------	------------	--	-----------	------------	--	--

<p><b>ПК 4.1.</b></p>	<p>Организовывать и проводить приготовление хлебобулочных сдобных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Отделочные п/ф и украшения для хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>6</p>	<p>Рассредоточено</p>	<p>Учебная лаборатория</p>	<p>2.3</p>	<p>Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.  Определять режимы выпечки, оценивать качество и безопасность готовой продукции. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>18</p>	<p>2.3</p>	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено: -с соблюдением организации технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - с использованием оборудования для производства кондитерских изделий, инструментов и приспособлений - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время -качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации</p>
-----------------------	---	--	----------	-----------------------	----------------------------	------------	--	-----------	------------	--	--

ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Освоить процессы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Определять режимы выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Оценивать качество готовых кондитерских изделий и праздничных тортов.	12	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря и приспособлений. Соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов мучных кондитерских изделий.	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением организации подготовки технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий и праздничных тортов - использования технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
------------	---	---	----	----------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	---

ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	6	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Использование производственного инвентаря и приспособлений. Выбирать различные способы и приемы приготовления в ассортименте мелкоштучных кондитерских изделий.	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением организации подготовки технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - использования технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
------------	--	--	---	--------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	---

<p><b>ПК 4.4.</b></p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Использование различных технологий, оборудования и инвентаря при оформлении кондитерских изделий сложными отделочными п/ф.</p>	<p>12</p>	<p>Рассредоточено</p>	<p>Учебная лаборатория</p>	<p>2.3</p>	<p>Органолептически оценивать качество продуктов для сложных отделочных полуфабрикатов. Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Организовать рабочее место с соблюдением санитарных требований по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Температурный режим и правила хранения сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>18</p>	<p>2.3</p>	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено:  - с организацией рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов  - с использованием приспособлений и инструментов при оформлении мучных кондитерских изделий  - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены  - за фактически заданное время  - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации</p>
-----------------------	--	---	-----------	-----------------------	----------------------------	------------	--	-----------	------------	--	---



<p><b>ПК 5.1.</b></p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Разработка ассортимента сложных холодных десертов Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оценивать качество и безопасность готовых холодных десертов. Организация рабочего места</p>	<p>18</p>	<p>Распределено</p>		<p>2.3</p>	<p>Приготовление сложных холодных десертов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оценивать качество и безопасность готовых холодных десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов.</p>	<p>54</p>	<p>2.3</p>	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено: - с соблюдением организации рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации</p>
-----------------------	---	--	-----------	---------------------	--	------------	--	-----------	------------	--	--

ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Разработка ассортимента сложных горячих десертов Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов. Оценивать качество и безопасность готовых горячих десертов. Организация рабочего места	18	Рассредоточено		2.3	Приготовление сложных горячих десертов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов. Оценивать качество и безопасность готовых горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. Основные характеристики готовых п/ф промышленного изготовления используемых для приготовления горячих десертов.	54	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением организации рабочего места по приготовлению сложных горячих десертов - варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
------------	---	---	----	----------------	--	-----	--	----	-----	---	--

ПК6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	<p>Планирование основных экономических показателей предприятия общественного питания.</p> <p>Проведение анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста).</p>	6						<p>1. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания, влияющие на формирование их экономического потенциала.</p> <p>Планирование основных экономических показателей предприятия общественного питания. Проведение анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста).</p> <p>2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота</p> <p>3. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет количества полуфабрикатов овощных, мясных, рыбных</p>	6	2,3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания, влияющие на формирование их экономического потенциала.</p> <p>- планирование основных экономических показателей предприятия общественного питания.</p> <p>- проведение анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста)</p> <p>экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.</p> <p>оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.</p> <p>- расчет количества полуфабрикатов овощных, мясных, рыбных</p>
-------	--	---	---	--	--	--	--	--	--	---	-----	---	---

6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Планирование работы в производственных цехах, их назначение, размещение, режим работы. -организация технологического процесса в основных производственных	6					1.Определение работы в производственных цехах, их назначение, размещение, режим работы. Организация технологического процесса в основных производственных цехах. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Организация и условия труда в цехах.	6	2,3	Концентрировано, на производственных предприятиях	определение работы в производственных цехах, их назначение, размещение, режим работы. -организация технологического процесса в основных производственных цехах. -оборудование, его типы и размещение в цехах. --организация и условия труда в цехах. -организация труда персонала на производстве
								2.Организация труда персонала на производстве				
6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	Планирование работы коллектива бригады, цеха. Составления графика выхода на работу.	6					1.Организация работы в бригадах /командах.	6	2,3	Концентрировано, на производственных предприятиях	организация работы в бригадах /командах -обоснование необходимости постоянного профессионального развития персонала и наличие на предприятии возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. примеры успешной практики постоянного профессионального обучения на рабочем месте на предприятиях питания региона
								2.Обоснование необходимости постоянного профессионального развития персонала и наличие на предприятии возможностей для профессионального обучения на рабочем месте.				

6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Организация контроля . за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства	6					1. Организация контроля за соблюдением работниками требований охраны труда	6	2,3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Организация контроля за соблюдением работниками требований охраны труда Организация контроля . за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства Организация контроля за качеством приготовления продукции производства
								2 Организация контроля . за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства				
								3 Организация контроля за качеством приготовления продукции производства.				
6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Оформление учетно-отчетной документации на предприятиях	12					1. Документирование управленческой деятельности.	12	2,3	Концентрировано, на	Ознакомление с видами бланков служебных документов. Составление и

		общественного питания; Работа в автоматизированных информационных системах (АИС) и программах, реализующих учет и документооборот предприятий оп					2 Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания			оформление основных реквизитов документов; Оформление учетно-отчетной документации на предприятиях общественного питания; Работа в автоматизированных информационных системах (АИС) и программах, реализующих учет и документооборот предприятий общественного питания (например: 1С Парус: общепит, ред.8);
<b>ПК 7.1.</b>	Организовывать и проводить приготовление простых блюд и мучных изделий.	Разработка ассортимента ассортимента блюд и кулинарных изделий. Технологический процесс приготовления простых блюд и мучных изделий Организация рабочего места.	18	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	Организация рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд. Технологический процесс приготовления простых блюд и мучных изделий	36	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях Задание выполнено: - с соблюдением организации приготовления холодных напитков - с использованием средств малой механизации - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации

ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков.	Изучение ассортимента, приготовления сложных холодных и горячих напитков с использованием новых видов сырья. Оформление технологической документации	18	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	Технологический процесс приготовления сложных холодных напитков в ассортименте. Разработка фирменных холодных напитков. Приготовление и подача кофе разными способами, какао, шоколада с использованием соответствующей посуды. Горячих напитков на основе молока, сливок и соков.	36	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением организации приготовления горячих напитков - с использованием средств малой механизации - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
------------	---	--	----	--------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	--

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, на предприятиях питания.

<sup>1</sup> Производственная практика может быть организована на базе одного или нескольких предприятий питания, организаций.

<sup>1</sup> Показатели освоения ПК прописываются в случае отсутствия производственной практики по ПМ.

Объем часов определяется по каждой позиции столбцов 4 и 10 Уровень освоения проставляется напротив каждого вида деятельности в столбцах 6 и 11.

Для характеристики уровня освоения вида работ используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Реализация программы учебной практики требует наличия учебной лаборатории.

Оборудование учебных мастерских и рабочих мест:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочее место учащегося;
- инвентарь;
- оборудование:
  - электроплиты;
  - жарочные шкафы:
  - печи с СВЧ нагревом;
  - электромясорубки;
  - блендеры;
  - миксеры;
  - электронные весы;
  - холодильник;
  - морозильник
- комплект учебно-методических материалов мастера производственного обучения;
- комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование.

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы.