



Государственное автономное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
Тольяттинский техникум технического и художественного образования



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАОУ СПО ТТТ и ХО

С.М.Медведева  
09 2014 г.

## ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

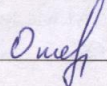
По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(код, наименование)

Тольятти 2014

РАССМОТРЕНА  
на заседании ПЦК  
ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И  
БИОТЕХНОЛОГИИ


Протокол № 1 от «29.08» 2014г.

Председатель:

 / Г.П.Опарина /

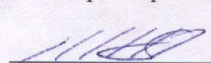
СОГЛАСОВАНА  
Заведующая производством  
ООО «Медея»



А.В.Шарденкова  
 2014 г.

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/

Разработчик

Е.П.Соболева, преподаватель спецдисциплин

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

Внешняя экспертиза:

## 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. 30

# І. 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 19.02.10 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 профессии 11176 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	2	3
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	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 сельскохо-

№	ВПД	Профессиональные компетенции
	сложной холодной кулинарной продукции.	зайственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	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.
4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных 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.
5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов..	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
6	Организация работы структурного подразделения	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
7	Выполнение работ профессии 11176.Бармен по	ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных напитков. ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих напитков.

#### **4. Формы контроля:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

Производственная практика – квалификационный экзамен.

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

Всего 1008 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 « Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 144 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.»252часа.

В рамках освоения ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 180 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 профессии 11176 Бармен»108 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

	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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.

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных 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

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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 профессии 11176 Бармен»**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 7.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных напитков.
ПК 7.2	Организовывать и проводить приготовление сложных 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.	12	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 подготовки 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.	

ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.	1. Оценивать качество поступающей рыбы, производить кулинарную обработку сырья. 2. Приготавливать п/ф с учетом рационального расходования сырья	10	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	1. Организация процесса кулинарной обработки рыбы. Приготовление п/ф, подбор пряностей и приправ. 2. Приготовление начинок для фарширования рыбы.	30	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	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.
------------	--	--	----	--------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	--

ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.	Оценивать качество сырья. Технологический процесс кулинарной обработки птицы, приготовление полуфабрикатов для сложных блюд.	6	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	1. Оценивать качество сырья. 2. Производить кулинарную обработку птицы. 3. Приготавливать п/ф с учетом рационального расходования сырья, оценивать качество п/ф.	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением организации подготовки 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.
------------	--	--	---	----------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	---

ПК 1.4.	Организовывать подготовку овощей и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.	<p>1. Технологические и товароведные свойства овощей.</p> <p>2. Приготовление п/ф целыми клубнями, простой и сложной формами нарезки.</p> <p>3. Рациональное использование отходов.</p>	8	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Производить кулинарную обработку овощей, приготовление п/ф. ассортимент п/ф, кулинарное использование.</p> <p>2. Освоение новых видов овощного сырья.</p>	24	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с соблюдением организации подготовки технологического процесса на всех этапах кулинарной обработки овощей, использование инструментов и приспособлений для нарезки п/ф</li> <li>- с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и правил личной гигиены.</li> </ul> <p>За фактически заданное время.</p> <p>Качество выполненной работы соответствует нормативно-технологической документации.</p>
------------	--	---	---	----------------	---------------------	-----	---	----	-----	---	--

ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	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.	12	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3		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.	40	2.3	Концентрированно, на производственных предприятиях	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.
------------	---	--	----	----------------	---------------------	-----	--	--	----	-----	--	--

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.
------------	--	--	----	--------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	---

ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	1. Правила выбора, проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов. 2. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования	6	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	1. Разработка ассортимента сложных холодных соусов. 2. Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	28	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	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.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	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.	6	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	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 пореобразным, прозрачным, национальным супам.	42	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	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.



ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	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.	6	Распределено	Учебная лаборатория	2.3		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.	40	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением организации подготовки технологического процесса приготовления сложных горячих соусов - 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
------------	--	---	---	--------------	---------------------	-----	--	---	----	-----	---	--

ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	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.	12	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	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.	60	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	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.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	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.	12	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	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.	74	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	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.

ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление хлебобулочных сдобных изделий и праздничного хлеба.	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	6	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	<p>Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Определять режимы выпечки, оценивать качество и безопасность готовой продукции.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	30	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-с соблюдением организации технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>- с использованием оборудования для производства кондитерских изделий, инструментов и приспособлений</li> <li>- с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены</li> <li>- за фактически заданное время</li> <li>-качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации</li> </ul>
------------	--	---	---	--------------	---------------------	-----	---	----	-----	---	--

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.	40	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.	30	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
------------	--	--	---	--------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	---

ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Использование различных технологий, оборудования и инвентаря при оформлении кондитерских изделий сложными отделочными п/ф.	12	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	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.	44	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	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
------------	---	--	----	--------------	---------------------	-----	---	----	-----	---	--

ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов			Распределено		2.3	<p>Приготовление сложных холодных десертов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.</p> <p>Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.</p> <p>Оценивать качество и безопасность готовых холодных десертов.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Сервировка и подача сложных холодных десертов.</p>	54	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с соблюдением организации рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов</li> <li>- с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены</li> <li>- за фактически заданное время</li> <li>- качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации</li> </ul>
------------	--	--	--	--------------	--	-----	--	----	-----	---	---

ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов					2.3	<p>Приготовление сложных горячих десертов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.</p> <p>Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов.</p> <p>Оценивать качество и безопасность готовых горячих десертов.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.</p> <p>Основные характеристики готовых п/ф промышленного изготовления используемых для приготовления горячих десертов.</p>	54	2.3	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с соблюдением организации рабочего места по приготовлению сложных горячих десертов</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов</li> <li>- с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены</li> <li>- за фактически заданное время</li> <li>- качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации</li> </ul>
------------	---	--	--	--	--	-----	---	----	-----	--	--



ПК6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства						<p>1.Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания, влияющие на формирование их экономического потенциала. 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>	12	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. - проведение анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста экономического обоснование производственной программы и плана товарооборота. оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. -расчет количества полуфабрикатов овощных, мясных, рыбных</p>
-------	--	--	--	--	--	--	---	----	-----	---	---

6.2	Планировать выполнение работ исполнителями							<p>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.</p> <p>2.Организация труда персонала на производстве</p>	12	2,3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>определение работы в производственных цехах, их назначение, размещение, режим работы.</p> <p>-организация технологического процесса в основных производственных цехах.</p> <p>-оборудование, его типы и размещение в цехах. -- организация и условия труда в цехах.</p> <p>-организация труда персонала на производстве</p>
6.3	Организовывать работу трудового коллектива.							<p>1.Организация работы в бригадах /командах.</p> <p>2.Обоснование необходимости постоянного профессионального развития персонала и наличие на предприятии возможностей для профессионального обучения на рабочем месте.</p>	12	2,3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Организация работы в бригадах /командах</p> <p>-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</p>

6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.							<p>1. Организация контроля за соблюдением работниками требований охраны труда</p> <p>2 Организация контроля . за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства</p> <p>3 Организация контроля за качеством приготовления продукции производства.</p>	18	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
6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию							<p>1. Документирование управленческой деятельности.</p> <p>2 Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания</p>	18	2,3	Концентрировано,, на производственных предприятиях	Ознакомление с видами бланков служебных документов. Составление и 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);

ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных напитков	Организация рабочего места бармена. Приготовление фруктово-ягодных, овощных коктейлей, молочных напитков. Оформление технологической документации	18	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	Технологический процесс приготовления сложных холодных напитков в ассортименте. Разработка фирменных холодных напитков.	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 сложных горячих напитков	Изучение ассортимента приготовления сложных горячих напитков с использованием новых видов сырья. Оформление технологической документации	18	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	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.

---