

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- ПП.01 ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
- ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
- ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
- ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
- ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
- ПМ.06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:.....	
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:.....	
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	
2.2. Структура производственной практики.....	
2.3. Содержание производственной практики.....	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
3.3. Общие требования к организации производственной практики.....	
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики.....	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПП 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков

ПП 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП 06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.»	ПМ 06 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.»	МДК 06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
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;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

Часть ОПОП-П обязательная	Наименование вида деятельности
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД по ФГОС СПО	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД по ФГОС СПО	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД по ФГОС СПО	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД по ФГОС СПО	ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
По запросу работодателя	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт/ умения
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать

		сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента		Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента		Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления,

	эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями уметь: Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Приготовление, оформление и подготовка к	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции. Приготовление начинок и оформление мучных изделий. Приготовление фаршей и оформление мучных изделий. уметь: экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы; работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки)) соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности безопасно хранить все товары согласно HACCP применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста. работать с различными типами оборудования. соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами. создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами правильно производить разделку, формовку теста после его готовности. правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам применять различные техники формовки правильно хранить готовые изделия после выпекания Правильно заполнять изделия начинкой. Применять различные виды техник оформления изделий.
--	--

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКн)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 06	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Тема: Отработка практических навыков приготовления кулинарных изделий Тема: Отработка практических навыков	180	По запросу работодателя

инструкциями и регламентами ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции. Приготовление начинок и оформление мучных изделий. Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.	приготовле ния фаршей и начинок		
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -180 ак.ч.				

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	36	концентрированно	4
ПП. 02	246	концентрированно	4
ПП. 03	72	концентрированно	4
ПП. 04	108	концентрированно	6
ПП. 05	192	концентрированно	6
ПП. 06	180	концентрированно	6
Всего ПП	834	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01. ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента»				
ПК 1.1-1.2	Раздел 1. Подготавливать	1. Подготовка, уборка рабочего	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности	6

	рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	места, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. 2. Организация работы по обработке сырья, подготовке овощей, грибов.	рабочем месте. Оценка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса	
			Тема 1.2. Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых овощей различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
ПК 1.3.	Раздел 2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	2. Организация работы по обработке сырья, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из котлетной массы из рыбы.	Тема 2.1. Отработка практических навыков обработки нерыбных продуктов, приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и пропускания, жарения, тушения и запекания, фарширования Тема 2.2. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее	6 6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				12
ПК 1.4	Раздел 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1. Организация работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из натуральной рубленой	Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, тушения порционным куском и мелким куском из говядины, свинины, баранины, птицы, дичи Тема 3.2. Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикатов	6 6

		и котлетной массы разнообразного ассортимента		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				12
ПП 02. ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»				
ПК 2.1.-2.2	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление отваров и бульонов	Подготовка рабочего место, оборудование. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров.	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 2.3	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Тема: 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов.	24
			2.2. Отработка практических навыков по приготовлению супов-пюре.	6
			2.3. Отработка практических навыков по приготовлению молочных супов.	6
			Тема 2.4. Отработка практических навыков по приготовлению холодных, сладких супов.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				42
ПК 2.4	Раздел 3. Осуществлять приготовление, непродолжительн ое хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих соусов	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				6
ПК 2.5	Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое	1. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	18

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	4.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				30
ПК 2.6	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	1. Приготовление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц	6
			5.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра.	6
			5.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				18
ПК 2.7	Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Приготовление, реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема 6.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	66
			6.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6				72
ПК 2.8	Раздел 7. Осуществлять приготовление,	1. Приготовление, реализации горячих блюд, кулинарных	Тема 7.1. Отработка практических навыков по приготовлению	

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса.	36
			7.2.Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	36
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 7	

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

ПК 3.1.-3.2	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка сырья и оценка качества для приготовления холодных блюд и закусок. Отработка практических навыков по приготовлению холодных соусов и заправок	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.3	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению салатов разнообразного ассортимента	36
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				36
ПК 3.4	Раздел 3. Осуществлять	1. Приготовление, творческое	Тема 3.1. Отработка практических навыков по	6

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	приготовлению бутербродов, канапе,	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				6
ПК 3.5	Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Приготовление творческого оформления и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				12
ПК 3.6	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	1. Приготовление, реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				12
ПП 04. ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»				
ПК 4.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготовка рабочего места, оборудование, сырья для сладких блюд и десертов	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудование, сырья для сладких блюд и десертов	6

	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 4.2	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов	Тема: 2.1.Отработка практических навыков по приготовлению холодных сладких блюд, десертов	36
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				36
ПК 4.3.	Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению, горячих сладких блюд, десертов	30
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				30
ПК 4.4	Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению, холодных напитков	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				18
ПК 4.5.	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к	Тема 5.1 Отработка практических навыков по приготовлению, горячих напитков	18

	подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	реализации горячих напитков		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				18
ПП 05. ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»				
ПК 5.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечения их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудование, сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 5.2	Раздел 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов	Тема: 2.1. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				18
ПК 5.3.	Раздел 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	60

	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				60
ПК 5.4	Раздел 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	54
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				54
ПК 5.5.	Раздел 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 5.1 Отработка практических навыков по приготовлению пирожных и тортов разнообразного ассортимента	54
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				54
ПП 06. ПМ 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы»				
ПК 6.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего мест, оборудования, инвентаря	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 6.2	Раздел 2. Осуществлять изготовление, творческое оформление,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных	Тема: 2.1.Отработка практических навыков приготовления кулинарных изделий	80

	подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				8
ПК 6.3.	Раздел 3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление фаршей и начинок и оформление мучных изделий.	Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления фаршей и начинок	94
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				94

2.3. Содержание производственной практики

ПП 01. ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»		36
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		12
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса	Содержание Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	6
Тема 1.2. Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых овощей различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей	Содержание Обработка и подготовка овощей, грибов	6
Раздел 2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		12
Тема 2.1. Отработка практических навыков обработки нерыбных продуктов, приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки	Содержание Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы	6

и пропускания, жарения, тушения и запекания, фарширования		
Тема 2.2. Оработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее	Содержание Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из котлетной рыбной массы	6
Раздел 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
Тема 3.1. Оработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, тушения порционным куском и мелким куском из говядины, свинины, баранины, птицы, дичи	Содержание Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	6
Тема 3.2. Оработка практических навыков приготовления натуральной рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикатов	Содержание Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 02. ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		246
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление отваров и бульонов		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров.	Содержание Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов и фруктовых отваров	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		42
Тема 2.1. Оработка практических навыков по приготовлению заправочных супов	Содержание Приготовление Борщей, Щей, Рассольников, Солянки, Супы с крупами и макаронными изделиями разнообразного ассортимента	24
Тема 2.2. Оработка практических навыков по приготовлению супов-пюре.	Содержание Приготовление Супов-пюре из овощей, грибов, птицы	6
Тема 2.3. Оработка практических навыков по приготовлению молочных супов.	Содержание Приготовление молочных супов с овощами, макаронными изделиями, крупами	6
Тема 2.4. Оработка практических навыков по приготовлению холодных, сладких супов.	Содержание Приготовление окрошки, свекольника, сладких супов из ягод и свежих фруктов	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		6
	Содержание	

Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих соусов	Приготовление соусов на мясном, рыбном бульоне, грибные, молочные, сметанные	6
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		30
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	Содержание Приготовление картофеля, грибов жареные, тушеные, запеченные.	18
4.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление -макаронны отварные, запеченные, каши, изделия из каш, пюре, запеканки из бобовых	12
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		18
5.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц	Содержание Приготовление яичницы, омлетов	6
5.2. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра.	Содержание Приготовление: сырники, запеканки из творога, сыра	6
5.3. Отработка практических навыков по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки.	Содержание Приготовление: пельмени мясные, вареники с различными фаршами, оладьи, блинчики	6
Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		72
6.1. Отработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	Содержание Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	6
	Приготовления блюд из тушеной рыбы	6
	Приготовления блюд из жареной рыбы	6
	Приготовления блюд из жареной рыбы	6
	Приготовления блюд из запеченной рыбы	6
	Приготовления блюд из запеченной рыбы	6
	Приготовления блюд из рыбной котлетной массы	6
	Приготовления блюд из рыбной котлетной массы	6
	Приготовления блюд из рыбной котлетной массы	6
	Приготовления блюд из рыбной котлетной массы	6
	Приготовления блюд из рыбной котлетной массы	6
Содержание		

6.2. Оработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.	Приготовление блюд из морепродуктов	6
Раздел 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		72
7.1. Оработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из мяса	Содержание	
	Приготовление блюд из отварного мяса	6
	Приготовление блюд из жареного мяса	6
	Приготовление блюд из тушеного мяса	6
	Приготовление блюд из запеченного мяса	6
	Приготовление блюд из котлетной массы	6
	Приготовление блюд из котлетной массы	6
7.2. Оработка практических навыков по приготовлению горячих, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	Содержание	
	Приготовление блюд из отварной и жареной птицы	6
	Приготовление блюд из тушеной птицы	6
	Приготовление блюд из запеченной птицы	6
	Приготовление блюд из котлетной массы	6
	Приготовление блюд из котлетной массы	6
	Приготовление блюд из дичи, кролика, гусь, утка	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 03. ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка сырья и оценка качества для приготовления холодных блюд и закусок. Оработка практических навыков по приготовлению холодных соусов и заправок	Содержание	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных соусов и заправок	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		36
Тема 2.1. Оработка практических навыков по приготовлению салатов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление салатов из сырых овощей	6
	Приготовление салатов из отварных овощей	6
	Приготовление салатов из отварных овощей	6
	Приготовление винегретов	6
	Приготовление закусок из фаршированных овощей	6

	Приготовление холодных блюд из яиц	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		6
Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению бутербродов, канапе,	Содержание	
	Приготовление бутербродов, открытых, закрытых, канапе разнообразного ассортимента	6
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		12
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание	
	Приготовление холодного блюда -сельдь с гарниром, рыба под маринадом	6
	Приготовление салатов из кальмаров, креветок	6
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		12
5.1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи	Содержание	
	Приготовление блюда - филе из кур и дичи фаршированное	6
	Приготовление холодного блюда-паштеты из птицы, куриной печени	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 04. ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»		108
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудование, сырье для сладких блюд и десертов	Содержание	
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		36
	Содержание	
	Приготовление холодных сладких блюд	6

Тема 2. 1. Отработка практических навыков по приготовлению холодных сладких блюд, десертов	Приготовление холодных сладких блюд	6
	Приготовление холодных сладких блюд	6
	Приготовление холодных сладких блюд	6
	Приготовление холодных сладких десертов	6
	Приготовление холодных сладких десертов	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		30
Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению, горячих сладких блюд, десертов	Содержание	
	Приготовление горячих сладких блюд	6
	Приготовление горячих сладких блюд	6
	Приготовление горячих сладких блюд	6
	Приготовление горячих сладких десертов	6
	Приготовление горячих сладких десертов	6
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		18
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению, холодных напитков	Содержание	
	Приготовление холодных напитков	6
	Приготовление холодных напитков	6
	Приготовление холодных напитков	6
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		18
5.1. Отработка практических навыков по приготовлению, горячих напитков	Содержание	
	Приготовление горячих напитков	6
	Приготовление горячих напитков	6
	Приготовление горячих напитков	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 05. ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»		192
Раздел 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка рабочего места, оборудование, сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		18
Тема 2. 1. Отработка практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов	Содержание	
	Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада, карамель.	6
	Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазурь, мастика.	6

	Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов: сливочного, белкового и из молочных продуктов.	6
Раздел 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		60
Тема 3.1. Отработка практических навыков по приготовлению, хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление хлеба разнообразного ассортимента,	6
	Приготовление хлеба разнообразного ассортимента,	6
	Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста	6
	Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста	6
	Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста	6
	Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста	6
	Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста	6
	Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста	6
	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста	6
	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста	6
Раздел 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		54
Тема 4.1. Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление изделий из пряничного теста	6
	Приготовление изделий из песочного теста	6
	Приготовление изделий из песочного теста	6
	Приготовление изделий из бисквитного теста	6
	Приготовление изделий из бисквитного теста	6
	Приготовление изделий из заварного теста	6
	Приготовление изделий из заварного теста	6
	Приготовление изделий из слоеного теста	6
Раздел 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		54
5.1. Отработка практических навыков по приготовлению пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Приготовление бисквитных пирожных и тортов	6
	Приготовление бисквитных пирожных и тортов	6
	Приготовление бисквитных пирожных и тортов	6
	Приготовление бисквитных пирожных и тортов	6
	Приготовление песочных пирожных и тортов	6
	Приготовление песочных пирожных и тортов	6

	Приготовление слоеных пирожных	6
	Приготовление заварных пирожных	6
	Приготовление крошковых пирожных и диетических тортов	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 06. ПМ 06. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пищи»		72
Раздел 1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего мест, оборудования, инвентаря	Содержание Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка, уборка рабочего мест, оборудования, инвентаря	6
Раздел 2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента		54
Тема 2.1. Отработка практических навыков приготовления кулинарных изделий	Содержание Отработка практических навыков приготовления чебуреков и беляшей Отработка практических навыков приготовления пельменей, манты Отработка практических навыков приготовления штруделей, круассанов Отработка практических навыков приготовления пончиков с начинкой и без нее Отработка практических навыков приготовления блинчиков и оладий Отработка практических навыков приготовления пиццы Отработка практических навыков приготовления пиццы Отработка практических навыков приготовления пиццы Отработка практических навыков приготовления пиццы	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6
Раздел 3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12
Тема 3.1. Отработка практических навыков приготовления фаршей и начинок	Содержание Отработка практических навыков приготовления начинок Отработка практических навыков приготовления фаршей	6 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики обеспечивает безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании: учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2024.(электронная библ-ка)

Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие для СПО. — М.: Академия, 2000

Мошков, В. И., Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2025(электронная библ-ка)

Мошков, В. И., Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции»: учебное пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2024.(электронная библ-ка)

Новикова, Е.В. Техническое оснащение и организация рабочего места : Учебник / Е.В. Новикова — Москва : КноРус, 2025.(электронная библ-ка)

Основы товароведения: учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2025.(электронная библ-ка)

Охрана труда: учебное пособие СПО/ Ю.П. Попов, - М.: КноРус, 2025. (электронная библ-ка)

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно по модулю.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП ПМ 01	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-подготавливает, убирает рабочее место, подготавливает к работе сырье, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, - весоизмерительные приборы, - Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, - Соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, - Проверяет соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании - Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, - Проверяет органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов, - Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения, - Пользуется весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов, - Обеспечивает хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства, - Последовательно выполняет технологические операции,	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. экспертное наблюдение и оценка выполнения: – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике

		современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов,	
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- Обрабатывает различными методами, подготавливает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, - Хранит обработанные овощи, грибы, рыбу, мясо, домашнюю птицу, дичь, кролика, - Распознает недоброкачественные продукты, - Выбирает, применяет различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготавливает сырье с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, - Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте, - Подготавливает пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдает правила утилизации непищевых отходов, - Осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдает товарное соседство, условия и сроки хранения, - Осуществляет формы, техники нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов, - Обрабатывает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	

	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- Осуществляет приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, - Порционирует (комплектует), упаковку на вынос, хранение полуфабрикатов, - Ведет расчеты, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос, - Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ, - Выбирает, подготавливает пряности и приправы, хранит пряности и приправы в измельченном виде, - Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечивает безопасность готовой продукции, - Владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, правит кухонные ножи, - Нарезает, измельчает рыбу вручную или механическим способом, -Порционирует, формует, панирует различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы, - Соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектации),	
--	---	--	--

		- Проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применяет различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения, -Выбирает материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывает, комплектует полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации -Обеспечивает условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе	
	ПК 1.4. Приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- Осуществляет приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных -Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применяет ароматические вещества, -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции, -Владеет техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; правит кухонные ножи,	

		-Владеет приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов, -Нарезает, порционирует различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, -Готовит полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы, -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов, -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе; владеет профессиональной терминологией	
--	--	---	--

ПП ПМ 02	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ -Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства -Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием -Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты -Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. экспертное наблюдение и оценка выполнения: – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
----------	---	---	---

		соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями -Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Своевременно оформляет заявку на склад	
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение до момента использования -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров	

		-Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления; обжаривает кости мелкого скота; подпекает овощи; замачивает сушеные грибы; доводит до кипения и варит на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удаляет жир, снимает пену, процеживает с бульона -Использует для приготовления бульонов концентраты промышленного производства -Определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса -Порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживает температуру подачи бульонов и отваров -Охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревает бульоны и отвары	
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления -Выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления супов	

		-Выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления супов: - пассерует овощи, томатные продукты и муку -Готовит льезоны -Закладывает продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки -Рационально использует продукты, полуфабрикаты -Соблюдает температурный и временной режим варки супов -Изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа -Определяет степень готовности супов -Доводит супы до вкуса, до определенной консистенции -Проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при порционировании -Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревает супы с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителем при отпуске на вынос, ведет учет реализованных супов	
--	--	--	--

		-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе супов; владеет профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления соусов -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой -Осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использует продукты, полуфабрикаты -Готовит соусные полуфабрикаты: пассерует овощи, томатные продукты, муку; подпекает овощи без жира; разводит, заваривает мучную пассеровку, готовит лезоны -Варит и организует хранение концентрированных бульонов, готовит овощные и фруктовые пюре для соусной основы -Охлаждает, замораживает, размораживает, хранит, разогревает отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности -Закладывает продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки	

		-Соблюдает температурный и временной режим варки соусов, определяет степень готовности соусов -Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления основных соусов и их производных -Рассчитывает нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции -Изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса -Доводит соусы до вкуса -Проверяет качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу -Порционирует соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход соусов при порционировании -Выдерживает температуру подачи - Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для транспортирования -Творчески оформляет тарелку с горячими блюдами соусами	
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами	

		закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; -Определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов -Доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;	
--	--	--	--

		жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; -Выкладывает в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые -Готовит пюре из бобовых -Определяет степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий -Доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий -Рассчитывает соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий -Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к	
--	--	---	--

		безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий -Разогревает блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Ведет учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами	

		закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента -Выбирать, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) -Определяет степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирает и отпрессовывает творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле -Определяет степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств -Замешивает тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей,	
--	--	--	--

		вареников, чебуреков, блинчиков) -Формует изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) -Охлаждает и замораживает тесто и изделия из теста с фаршами -Подготавливает продукты для пиццы -Раскатывает тесто, нарезает лапшу домашнюю ручную и механизированным способом -Жарит на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи -Выпекает, варит в воде и на пару изделия из теста -Жарит в большом количестве жира -Жарит после предварительного отваривания изделий из теста -Разогревает в СВЧ готовые мучные изделия -Определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса -Проверяет качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервир и оформляют блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки -Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия,	
--	--	---	--

		полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции -Разогревает охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Ведет учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	

		-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств -Варит рыбу порционными кусками в воде или в молоке -Готовит на пару -Припускает рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне -Жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре -Жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности -Фарширует, тушит, запекать с гарниром и без -Варит креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях -Бланширует и отваривает мясо крабов Припускает мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку -Жарит кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира -Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос	
--	--	--	--

		-Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья -Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья -Разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Ведет расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
--	--	--	--

	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Используют региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств -Варит мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом -Варит изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару -Припускает мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару	
--	---	---	--

		-Жарит мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком -Жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре -Жарит порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности -Жарит мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками -Жарит пластованные тушки птицы под прессом -Жарит на шпажках, на вертеле на огне, на гриле -Тушит мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без -Запекает мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без -Бланширует, отваривает мясные продукты -Определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из	
--	--	--	--

		мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика -Охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика -Разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Ведет расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	
--	--	--	--

		продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
ПП ПМ 03	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования -Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства -Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием -Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты -Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования -Соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. экспертное наблюдение и оценка выполнения: – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике

		-Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок -Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями -Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Своевременно оформляет заявку на склад	
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок -Выбирает, применяет, комбинирует методы	

		приготовления холодных соусов и заправок -Смешивает сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей -Смешивает и настаивает растительные масла с пряностями -Трет хрен на терке и заливает кипятком -Растирает горчичный порошок с пряным отваром -Взбивает растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез -Пассерует овощи, томатные продукты для маринада овощного -Доводит до требуемой консистенции холодные соусы и заправки -Готовит производные соуса майонез -Корректирует цветовые оттенки и вкус холодных соусов -Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок -Охлаждает, замораживает, хранит отдельные компоненты соусов -Рационально использует продукты, соусные полуфабрикаты -Изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса -Определяет степень готовности соусов -Проверяет качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу -Порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход соусов при порционировании	
--	--	--	--

		-Выдерживает температуру подачи -Хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования -Творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами	
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления салатов -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Нарезает свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом -Замачивает сушеную морскую капусту для набухания -Нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты -Выбирает, подготавливает салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов -Прослаивает компоненты салата -Смешивает различные ингредиенты салатов	

		-Заправляет салаты заправками -Доводит салаты до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов -Проверяет качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи салатов -Хранит салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции -Рассчитывает стоимость -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	

		-Использует региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов -Нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом -Вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь -Готовит квашеную капусту -Маринует овощи, репчатый лук, грибы -Нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты, сыр -Охлаждает готовые блюда из различных продуктов -Фарширует куриные и перепелиные яйца -Фарширует шляпки грибов -Подготавливает, нарезает пшеничный и ржаной хлеб, обжаривает на масле или без -Подготавливает масляные смеси, доводить их до нужной консистенции -Вырезает украшения из овощей, грибов -Измельчает, смешивает различные ингредиенты для фарширования -Доводит до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок -Проверяет качество готовых бутербродов, холодных закусок	
--	--	---	--

		перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи бутербродов, холодных закусок -Хранит бутерброды, холодные закуски С учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливает пряности, приправы, специи; -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -Использует региональные продукты для приготовления	

		холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: -Охлаждает, хранит готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезает тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; -Замачивает желатин, готовит рыбное желе; -Украшает и заливает рыбные продукты порциями; -Вынимает рыбное желе из форм; доводит до вкуса; -Подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья -Проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	
--	--	--	--

		-Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -Хранит готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования рассчитывает стоимость, владеет профессиональной терминологией; -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним -Организовывает их хранение в процессе приготовления -Выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи -Выбирает, применяет комбинирует различные способы	

		приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств -Охлаждает, хранит готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности -Порционирует отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь -Снимает кожу с отварного языка -Нарезает тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере -Замачивает желатин, готовит мясное, куриное желе -Украшает и заливает мясные продукты порциями -Вынимает готовое желе из форм -Доводит до вкуса -Подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи -Проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
--	--	--	--

		-Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи -Охлаждает и замораживает готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
--	--	---	--

ПП ПМ 04	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с	-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.
----------	---	--	---

	инструкциями и регламентами	-Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства -Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием -Моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты -Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования -Соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков -Оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	экспертное наблюдение и оценка выполнения: – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
--	-----------------------------	---	---

		-Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями -Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Своевременно оформляет заявку на склад	
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические вещества -Взвешивает измеряет продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств -Готовит сладкие соусы -Хранит, использует готовые виды теста -Нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды -Варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине	

		-Запекает фрукты -Взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки -Подготавливает желатин, агар-агар -Готовит фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки -Смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства -Использует и выпекает различные виды готового теста -Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов -Доводит до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяют качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи холодных сладких блюд, десертов -Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов -Хранит свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции	
--	--	---	--

		-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -Выбирает, подготавливает ароматические вещества; взвешивать, измеряет продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -Использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; -Готовит сладкие соусы; -Хранит, использует готовые виды теста; -Нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды;	

		-Варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; -Запекает фрукты в собственном соку, соусе, сливках; -Жарит фрукты основным способом и на гриле; -Проваривает на водяной бане, запекает, варит в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; -Готовит сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; -Смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; -Использует и выпекает различные виды готового теста; -Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; -Доводит до вкуса; -выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -Проверяет качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих	
--	--	---	--

		сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -Хранит свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; -Владеет профессиональной терминологией; -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов	
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств	

		-Отжимает сок из фруктов, овощей, ягод -Смешивает различные соки с другими ингредиентами -Проваривает, настаивает плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами -Готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки -Готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства -Готовит лимонады -Готовит холодные алкогольные напитки -Готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливает пряности для напитков -Определяет степень готовности напитков -Доводит их до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать -Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления -Проверяет качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи холодных напитков -Хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции	
--	--	--	--

		-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных напитков	
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств -Заваривает чай -Варит кофе в на плитной посуде и с помощью кофемашины -Готовит кофе на песке -Обжаривает зерна кофе -Варит какао, горячий шоколад -Готовит горячие алкогольные напитки	

		-Подготавливает пряности для напитков -Определяет степень готовности напитков -Доводит их до вкуса -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать -Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления -Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует, сервирует и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает температуру подачи горячих напитков -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования -Рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих напитков		
ПП 05	ПМ	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт,

	инструкциями и регламентами	-Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования -Выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства -Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием -Моет ручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты -Соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования -Обеспечивает чистоту, безопасность кондитерских мешков -Соблюдает условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбирает, подготавливает, рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	полученный на практике. экспертное наблюдение и оценка выполнения: – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
--	-----------------------------	--	--

	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью -Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов -Хранить-, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. -Выбирает, применяет комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов -Готовит желе -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; -Нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения -Варит сахарный сироп для промочки изделий	
--	--	---	--

		-Варит сахарный сироп и проверяет его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) -Уваривает сахарный сироп для приготовления тиража -Готовит жженный сахар -Готовит посыпки -Готовит помаду, глазури -Готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции -Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов -Доводит до вкуса, требуемой консистенции -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения -Хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции -Организовывает хранение отделочных полуфабрикатов	
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав	

		хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств -Подготавливает продукты -Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования -Подготавливает начинки, фарши -Подготавливает отделочные полуфабрикаты -Прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования -Проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба -Проводит оформление хлебобулочных изделий -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании	
--	--	--	--

		-Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба -Рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителями -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств -Подготавливает продукты -Готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное	

		вручную и с использованием технологического оборудования -Подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты -Проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий -Проводит оформление мучных кондитерских изделий -Выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции -Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий -Рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителями -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов -Организовывает их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	

		-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества -Взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа -Использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов -Выбирает применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания -Подготавливает продукты -Готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования -Подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты -Проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката -Готовит, оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции -Выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции -Соблюдает выход при порционировании -Выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции	
--	--	---	--

		-Выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос для транспортирования пирожных и тортов -Рассчитывает стоимость -Владеет профессиональной терминологией -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе пирожных и тортов	
--	--	---	--

ПП 06	ПМ	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	-экономично расходует ингредиенты и минимизировать отходы; -работает, строго соблюдает стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки)) соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности -безопасно хранит все товары согласно НАССР -применяет собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста. -Работает с различными типами оборудования.	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. экспертное наблюдение и оценка выполнения: – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
		ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-соблюдает размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности -использует ингредиенты в соответствии с нормативными документами. -создает продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами -правильно производит разделку, формовку теста после его готовности.	

			-правильно формует мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам -применяет различные техники формовки -правильно хранит готовые изделия после выпекания	
		ПК 6.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-Правильно заполняет изделия начинкой. -Применяет различные виды техник оформления изделий.	
ПП 01	ПМ	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессионально й деятельности применительно к различным контекстам	-Распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализирует и выделяет её составные части, -Определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы, -выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет аттестационный лист, отчет по производственной практике, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. экспертное наблюдение и оценка выполнения: – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ПП 02	ПМ			
ПП 03	ПМ			
ПП 04	ПМ			
ПП 05	ПМ			
ПП 06	ПМ			
		ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, выбирает необходимые источники информации, -выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска, -оценивает практическую значимость результатов поиска,	

		-применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач, -использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, -использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач
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;		-определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, -применяет современную научную профессиональную терминологию, -определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования, -выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи, -определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляет источники финансирования, -презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, -определяет источники достоверной правовой информации, -составляет различные правовые документы, -находит интересные проектные идеи, грамотно их формулирует и документирует, -оценивает жизнеспособность проектной идеи, составляет план проекта
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		-организует работу коллектива и команды, -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном		-грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, -проявляет толерантность в рабочем коллективе

	языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
	ОК 09. Пользоваться профессионально й документацией на государственном и иностранном языках	-понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы -участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые) -пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027