

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 01.01 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

УП. 02.01 ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП. 03.01 ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП. 04.01 ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП. 05.01 ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП. 06.01 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

УП. 07.01 ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

ДУП. 01.01 ДПМ.01. Цифровые технологии в профессиональной деятельности

ДУП. 02.01 ДПМ.02. Организация обслуживания в организациях питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	7
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	21
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	22
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	22
2.2. Структура учебной практики.....	22
2.3. Содержание учебной практики.....	40
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	86
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....	86
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	86
3.3. Общие требования к организации учебной практики	90
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики.....	90
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	91

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов поварского и кондитерского дела в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП. 01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<i>МДК.01.01 Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>
УП. 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>МДК.02.01 Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>
УП. 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>МДК.03.01 Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>
УП. 04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>МДК.04.01 Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>
УП. 05.01 Организация и ведение процессов	ПМ.05. Организация и ведение процессов	<i>МДК.05.01 Организация процессов и процессы</i>

приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>
УП. 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<i>МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</i>
УП. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	<i>МДК.07.01 Освоение профессии Повар</i>
ДУП. 01.01 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ДПМ.01. Цифровые технологии в профессиональной деятельности	<i>ДМДК.01.01 Цифровые технологии в обслуживании посетителей ресторана</i>
ДУП. 02.01 Организация обслуживания в организациях питания	ДПМ.02. Организация обслуживания в организациях питания	<i>ДМДК.02.01 Освоение профессии Официант</i>

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение

	горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности

	подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

Цель учебной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Организация обслуживания в организациях питания».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<i>Владеть навыками:</i> - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; - выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; - выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,

	кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. <i>Уметь:</i> – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; – определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; – контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; – контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; – владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд,
--	--

	кулинарных изделий сложного ассортимента; – осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; – проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; – осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; – выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	<i>Владеть навыками:</i> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента – выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведения расчетов с потребителем <i>Уметь:</i> – вести учет реализованных горячих блюд с прилавка/раздачи; – выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд; – выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; – изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов
--	---

	взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд; – комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать температуру подачи горячих блюд; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд; – организовывать приготовление, готовить горячие блюда, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – организовывать хранение сложных горячих блюд; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос горячих блюд; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд; – осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
--	--

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>Владеть навыками:</i> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. <i>Уметь:</i> – вести учет реализованных холодных блюд сложного ассортимента с прилавка/раздачи; – выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных блюд сложного ассортимента; – комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
---	--

	– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; – контролировать температуру подачи салатов; – контролировать температуру подачи холодных сложного ассортимента; – контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд сложного ассортимента, в соответствии с рецептурой, заказом; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; – обеспечивать безопасность готовых холодных блюд сложного ассортимента; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд сложного ассортимента; – организовывать приготовление, готовить холодные блюда сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – организовывать хранение сложных холодных блюд сложного ассортимента, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд сложного ассортимента; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд холодного ассортимента; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные
--	---

	полуфабрикаты для холодных блюд; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд сложного ассортимента.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>Владеть навыками:</i> – ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки – подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контроля за наличием качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; – оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. <i>Уметь:</i> – вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; – изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков

	сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; – исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента; – комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента; – организовывать приготовление, готовить холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; сервировать для подачи с учетом потребностей различных
--	--

	категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; – сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>Владеть навыками:</i> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

- обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

Уметь:

- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
- выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
- доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

	– контролировать ротацию продуктов; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; – оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; – проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – распознавать недоброкачественные продукты; – рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного	<i>Владеть навыками:</i> – выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;

персонала	– выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; – выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов – координации деятельности подчиненного персонала – организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; – оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте – планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); – презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков – разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; <i>Уметь:</i> – анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; – анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню – анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; – взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; – владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; – выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; – выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; – выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; – выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; – контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
-----------	---

	– координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; – объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; – определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – определять потребность для выполнения производственной программы; – определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; – организовывать рабочие места различных зон кухни; – органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; – оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; – оценивать результаты обучения; – предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; – предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; – проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов – проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. – разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; – рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; – рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; – рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; – составлять графики работы с учетом потребности организации питания; – составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; – управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и
--	---

	осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
--	---

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

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - ____					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01.01	36	концентрированно	4	Зачет с оценкой
УП. 02.01	36	концентрированно	4	Зачет с оценкой
УП. 03.01	36	концентрированно	6	Зачет с оценкой
УП. 04.01	36	концентрированно	6	Зачет с оценкой
УП. 05.01	36	концентрированно	6	Зачет с оценкой
УП. 06.01	36	концентрированно	4	Зачет с оценкой
УП. 07.01	36	концентрированно	6	Зачет с оценкой
ДУП. 01.01	72	концентрированно	4	Зачет с оценкой
ДУП. 02.01	36	концентрированно	6	Зачет с оценкой
Всего УП	360	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объ- ем часо- в
УП. 01.01 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
ПК. 1.1.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	Первичная обработка овощей. Отработка навыков всех видов нарезки	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6
ПК. 1.2.		Организация технологического процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов используя различные способы	Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
ПК. 1.3.		Организация технологического процесса обработки редких и приготовление полуфабрикатов видов рыбы и нерыбного водного сырья Организация технологического процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из мяса и	Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	12

		домашней птицы Организация технологического процесса приготовления п/ф из рыбы для сложной кулинарной продукции Приготовления п/ф для рыбных блюд Приготовление полуфабрикатов из дичи		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				27
ПК. 1.4.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 2.9. Требования к качеству реализации холодных блюд из мяса	9
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				9
УП. 02.01 ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК. 2.1.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	Тема 1.7. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	2
ПК 2.3.		Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Способы хранения и укладки	Тема 1.4. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции	2

		сырья и продуктов., эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
ПК 2.8.		Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Тема 1.5. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 2.2.	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Приготовление супов и соусов сложного ассортимента	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации прозрачных супов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации супов - пюре сложного ассортимента Тема 2.4. Супы региональной кухни	6
ПК 2.4.		Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых сложного ассортимента	6
ПК 2.5.		Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Тема 2.9. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного приготовления	6
ПК 2.6.		Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Тема 2.10. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6
ПК 2.7.		Приготовление мяса запеченного, мяса запечённого в тесте	Тема 2. 12. Приготовление блюд, кулинарных изделий,	6

			закусок из мяса сложного ассортимента Тема 2.13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика сложного ассортимента	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				30
УП. 03.01 ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 3.1.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. 2. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
ПК 3.7.		Адаптация, разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.2.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	6
ПК 3.3.		1. Организация процесса приготовления салатов из вареных овощей. Правила подачи, требования к качеству 2. Организация процесса приготовления салатов мясных. Правила подачи, требования к качеству (Салат из телятины с апельсиновым соком, салат «Острый» из отварной говядины и сыра)	Тема 2.2. Приготовление салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Подготовка к реализации и варианты подачи салатов сложного ассортимента	6

		3. Организация процесса приготовления салатов из сырых овощей. Правила подачи, требования к качеству (Салаты «Коктейли»)		
ПК 3.4.		1. Организация процесса приготовления бутербродов, канапе. Правила подачи, требования к качеству 2. Организация процесса приготовления сложных бутербродов. Правила подачи, требования к качеству	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	6
ПК 3.5.		1. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы (Рыба под маринадом, рыба заливная, с гарниром)	Тема 2.5. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6
ПК 3.6.		1. Организация процесса приготовления холодных блюд из мяса. Требования к отпуску и качеству (Заливное из говядины, грибной дюксель в гелевой оболочке) 2. Организация процесса приготовления холодных блюд из мяса. Требования к отпуску и качеству (Мясной рулет с вишней, Рулет в винно-гранатовом маринаде, с ореховой начинкой) 3. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Требования к отпуску и качеству: (Буженина с гарниром, Рулет из курицы) 4. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Требования к отпуску и качеству (Филе птицы, маринованное в йогурте, с овощным салатом и кисло-сладким соусом)	Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				30
УП. 04.01 ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК.4.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,	Тема 1.3 Организация и техническое	6

	подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	
ПК.4.6		Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
ПК.4.2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	6
ПК.4.3		Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				12
ПК.4.4	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6
ПК.4.5		Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по	Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6

		безопасности продукции.	готовой		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3					12
УП. 05.01 ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
ПК.5.1.	Раздел 1. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	6	
ПК.5.6.		Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	6	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					12
ПК.5.2.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
ПК.5.3.		Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	6	
ПК.5.4.		Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов,	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	

		соблюдения требований по безопасности готовой продукции		
ПК.5.5.		Приготовление пирожных и тортов, подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				24
УП. 06.01 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
ПК.6.1.		Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню	Тема 4. Обучение и развитие персонала	6
ПК.6.2.		Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала	Тема 3. Планирование и найм персонала	6
ПК.6.3.		Организация работы производственных участков	Тема 2. Человеческие ресурсы и трудовой потенциал организации	9
ПК.6.4.		Организация контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, разработки меню, рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий. с применением необходимого оборудования, инструмента, оснастки, и оформление документации	Тема 6. Оценка и контроль персонала	9
ПК.6.5.		Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению	Тема 4. Обучение и развитие персонала	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				36
УП. 07.01 ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих				У П · 0 7 · 0

	1
	П
	М
	.
	0
	7
	О
	с
	в
	о
	е
	н
	и
	е
	о
	д
	н
	о
	й
	и
	л
	и
	н
	е
	с
	к
	о
	л
	ь
	к
	и
	х
	п
	р
	о
	ф
	е
	с
	с
	и
	й
	р
	а
	б
	о
	ч
	и
	х
	,
	д
	о
	л

					Ж Н О С Т Е Й С Л У Ж А Щ И Х
ПК. 1.1.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки реализации полуфабрикатов	Первичная обработка овощей. Отработка навыков всех видов нарезки	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1	
ПК. 1.2.		Организация технологического процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов используя различные способы	Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	
ПК. 1.3.		Организация технологического процесса обработки редких и приготовление полуфабрикатов видов рыбы и нерыбного водного сырья Организация технологического процесса обработки и приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы Организация технологического процесса приготовления п/ф из рыбы для сложной кулинарной продукции Приготовления п/ф для рыбных блюд Приготовление полуфабрикатов из дичи	Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				3	
ПК. 1.4.	Раздел 2. Приготовление и	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с	Тема 2.9. Требования к качеству реализации	1	

	подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	холодных блюд из мяса	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				1
ПК. 2.1.	Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	Тема 1.7. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	1
ПК 2.3.		Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Способы хранения и укладки сырья и продуктов., эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Тема 1.4. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции	1
ПК 2.8.		Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Тема 1.5. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	1
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				3
ПК. 2.2.	Раздел 4. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного	Приготовление супов и соусов сложного ассортимента	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации прозрачных супов сложного	1

	ассортимента		ассортимента Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации супов - пюре сложного ассортимента Тема 2.4. Супы региональной кухни	
ПК 2.4.		Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых сложного ассортимента	1
ПК 2.5.		Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Тема 2.9. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного приготовления	1
ПК 2.6.		Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Тема 2.10. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1
ПК 2.7.		Приготовление мяса запеченного, мяса запечённого в тесте	Тема 2. 12. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента Тема 2.13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика сложного ассортимента	1
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				5
ПК 3.1.	Раздел 5. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных	1. Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	1

	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	порциями. 2. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
ПК 3.7.		Адаптация, разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				2
ПК 3.2.	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправкок сложного ассортимента	1
ПК 3.3.		1. Организация процесса приготовления салатов из вареных овощей. Правила подачи, требования к качеству 2. Организация процесса приготовления салатов мясных. Правила подачи, требования к качеству (Салат из телятины с апельсиновым соком, салат «Острый» из отварной говядины и сыра) 3. Организация процесса приготовления салатов из сырых овощей. Правила подачи, требования к качеству (Салаты «Коктейли»)	Тема 2.2. Приготовление салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Подготовка к реализации и варианты подачи салатов сложного ассортимента	1
ПК 3.4.		1. Организация процесса приготовления бутербродов, канапе. Правила подачи, требования к качеству 2. Организация процесса приготовления сложных бутербродов. Правила подачи, требования к качеству	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	1
ПК 3.5.		1. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы (Рыба под маринадом, рыба заливная, с гарниром)	Тема 2.5. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	1

			ассортимента	
ПК 3.6.		1. Организация процесса приготовления холодных блюд из мяса. Требования к отпуску и качеству (Заливное из говядины, грибной дюксель в гелевой оболочке) 2. Организация процесса приготовления холодных блюд из мяса. Требования к отпуску и качеству (Мясной рулет с вишней, Рулет в винно-гранатовом маринаде, с ореховой начинкой) 3. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Требования к отпуску и качеству: (Буженина с гарниром, Рулет из курицы) 4. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Требования к отпуску и качеству (Филе птицы, маринованное в йогурте, с овощным салатом и кисло-сладким соусом)	Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 6				6
ПК.4.1	Раздел 7. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	1
ПК.4.6		Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	1
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 7				2
ПК.4.2	Раздел 8. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	2

		продукции.		
ПК.4.3		Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 8				4
ПК.4.4	Раздел 9. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	1
ПК.4.5		Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	1
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 9				2
ПК.5.1.	Раздел 10. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	1
ПК.5.6.		Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	1

		режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 10				2
ПК.5.2.	Раздел 11. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
ПК.5.3.		Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	1
ПК.5.4.		Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2
ПК.5.5.		Приготовление пирожных и тортов, подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 11				6
ДУП. 01.01 ДПМ.01. Цифровые технологии в профессиональной деятельности				
ПК.6.4	Раздел 2. Цифровые технологии в профессиональной деятельности	Разработка электронных меню для предприятий различных форм	Тема 2.1. Системы управления заказами (POS-системы)	36
		Разработка и адаптация программы лояльности на основе имеющихся бесплатных интернет-сервисов	Тема 2.2. Программы лояльности	36
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				72
ДУП. 02.01 ДПМ.02. Организация обслуживания в организациях питания				

ПК.4.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	2
ПК.4.6		Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				4
ПК.4.2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	2
ПК.4.3		Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				4
ПК.4.4	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	4
ПК.4.5		Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода	Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	4

		порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				8
ПК.5.1.	Раздел 4. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	2
ПК.5.6.		Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				4
ПК.5.2.	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
ПК.5.3.		Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	4
ПК.5.4.		Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4

		безопасности готовой продукции		
ПК.5.5.		Приготовление пирожных и тортов, подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 5				16

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП. 01.01 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		36
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов		27
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание 1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами. Роль пряностей и приправ в процессе приготовления полуфабрикатов. 2. Документальное оформление поступления сырья на производство 3. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	6
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание 1. Характеристика методов кулинарной обработки сырья. 2. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья. 3. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. 4. Условия, температурный режим и сроки хранения полуфабрикатов при различных способах хранения	12
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд,	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение	6

кулинарных изделий и закусок	технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6
Тема 2.9. Требования к качеству реализации холодных блюд из мяса	Содержание	6
	Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Основные требования к реализации холодных блюд, закусок, салатов.	
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета с оценкой</i>		
УП. 02.01 ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		36
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6
Тема 1.4. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции	Содержание	2
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила	

	отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	
Тема 1.5. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	2
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	
Тема 1.7. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание	2
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		30
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации прозрачных супов сложного ассортимента	Содержание	2
	1. Прозрачные супы (консоми): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. 2. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. 3. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. 4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	

	5.Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации супов - пюре сложного ассортимента	Содержание	2
	1.Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. 2.Правила варки льезонов и заправки супов ими. 3.Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). 4.Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. 5.Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.	
Тема 2.4. Супы региональной кухни	Содержание	2
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание	3
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного	

	ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-поррея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых сложного ассортимента	Содержание Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из	3

	дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила оформления и подачи блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из круп. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, проращенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Тема 2.9. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного приготовления	Содержание	6
	Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц, творога и муки сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	
Тема 2.10. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	6
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного	

	ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер)	
--	--	--

	и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	
Тема 2. 12. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента	Содержание	3
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, планирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формирования, обвязывания перед тепловой обработкой Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
Тема 2.13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика сложного	Содержание	3
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы	

ассортимента	формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		
УП. 03.01 ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		36

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	3
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	3
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		30
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
Тема 2.2. Приготовление салатов сложного ассортимента	Содержание	3
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
Тема 2.3. Подготовка к реализации и варианты подачи салатов сложного ассортимента	Содержание	3
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и	

	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	6
Тема 2.5. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	6

	ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		
УП. 04.01 ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		36
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		12
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании	6

	ассортимента Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	6
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		12
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием	

	техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с	6

	использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		12
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения	6

	потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		
УП. 05.01 ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и		36

форм обслуживания		
Раздел 1. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		12
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	6
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	6
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		24
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	6
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных	

	кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, Бризе», «Бретон», тулипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно- миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и	6

	степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных пирожных. Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Оценка качества. Условия и сроки хранения	6
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета с оценкой</i>		
УП. 06.01 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		36
Тема 2. Человеческие ресурсы и трудовой потенциал организации	Содержание	9
	1. Понятие, структура и измерение трудового потенциала 2. Трудовые ресурсы и источники их	

	формирования 3. Экономически активное и неактивное население	
Тема 3. Планирование и найм персонала	Содержание	6
	1. Основы планирования потребности в персонале 2. Анализ и состояние рынка труда организации 3. Наем персонала 4. Высвобождение персонала	
Тема 4. Обучение и развитие персонала	Содержание	12
	1. Понятия персонального и кадрового потенциалов 2. Современное понятие развития персонала 3. Элементы развития персонала: планирование преемственности, обучение и оценка персонала	
Тема 6. Оценка и контроль персонала	Содержание	9
	Методы оценки трудового потенциала персонала Показатели оценки трудового потенциала	
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета с оценкой</i>		
УП. 07.01 ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		36
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов		3
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	1
	1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами. Роль пряностей и приправ в процессе приготовления полуфабрикатов. 2. Документальное оформление поступления сырья на производство 3. Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	1
	1. Характеристика методов кулинарной обработки сырья. 2. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья. 3. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. 4. Условия, температурный режим и сроки хранения полуфабрикатов при различных	

	способах хранения	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	1
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		1
Тема 2.9. Требования к качеству реализации холодных блюд из мяса	Содержание	1
	Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Основные требования к реализации холодных блюд, закусок, салатов.	
Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3
Тема 1.4. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции	Содержание	1
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы	

	порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	
Тема 1.5. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	1
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	
Тема 1.7. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание	1
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	
Раздел 4. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		5
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации прозрачных супов сложного ассортимента	Содержание	0,3
	1. Прозрачные супы (консоми): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. 2. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. 3. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. 4. Способы сокращения потерь и сохранения	

	пищевой ценности продуктов. 5.Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации супов - пюре сложного ассортимента	Содержание	0,3
	1.Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. 2.Правила варки льезонов и заправки супов ими. 3.Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). 4.Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. 5.Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.	
Тема 2.4. Супы региональной кухни	Содержание	0,4
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание	0,5
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих	

	блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых сложного ассортимента	Содержание Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки	0,5

	ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила оформления и подачи блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из круп. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, пророщенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
Тема 2.9. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного приготовления	Содержание Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц, творога и муки сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	1
Тема 2.10. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования	1

	ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров;	
--	--	--

	мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	
Тема 2. 12. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса сложного ассортимента	Содержание	0,5
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, планирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формирования, обвязывания перед тепловой обработкой Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
Тема 2.13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из сельскохозяйственной	Содержание	0,5
	Ассортимент, значение в питании блюд из	

птицы, кролика сложного ассортимента	домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
Раздел 5. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		2
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	Содержание	1
	Классификация, ассортимент холодной	

холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	1
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	1
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
Тема 2.2. Приготовление салатов сложного ассортимента	Содержание	1
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
Тема 2.3. Подготовка к реализации и варианты подачи салатов сложного ассортимента	Содержание	1
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое	

	оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфее; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	1
Тема 2.5. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная	1

	(целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
Раздел 7. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		2
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	1
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение	Содержание	1

работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
Раздел 8. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		4
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-	2

	карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-	2

	фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Раздел 9. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		2
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	1
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков	

	сложного ассортимента.	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
Раздел 10. Организация кондитерских изделий	приготовления хлебобулочных, мучных	2
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента	1

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	1
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	
Раздел 11. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	1
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание	1
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста	

	для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, Бризе», «Бретон», тулипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно- миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2
Тема 2.4.	Содержание	2

Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных пирожных. Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Оценка качества. Условия и сроки хранения	
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета с оценкой</i>		
ДУП. 01.01 ДПМ.01. Цифровые технологии в профессиональной деятельности		72
Раздел 2. Цифровые технологии в профессиональной деятельности		
Тема 2.1. Системы управления заказами (POS-системы)	Содержание Виды POS-систем для ресторанов, их назначение и различия. Технологии управления заказами Мобильные приложения и онлайн-меню Онлайн-бронирование и заказ столиков	36
Тема 2.2. Программы лояльности	Содержание Понятие, сущность и назначение программы лояльности Виды и типы программ лояльности Преимущества и недостатки программ лояльности Конструкторы программ лояльности	36
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета с оценкой</i>		
ДУП. 02.01 ДПМ.02. Организация обслуживания в организациях питания		36
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	4
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		4
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при	2

	одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих	2

	десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		4
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с	

	соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом	

	требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Раздел 4. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовления хлебобулочных, мучных	4
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	2
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	16
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных	4

	кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, Бризе», «Бретон», тулипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно- миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и	4

	степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных пирожных. Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Оценка качества. Условия и сроки хранения	4
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинеты микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; информационных технологий в профессиональной деятельности; технологии кулинарного и кондитерского производства; организации хранения и контроля запасов и сырья; организации обслуживания; кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории учебная кухня ресторана и учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская и зона по видам работ, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П Учебный магазин.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2022. — 414 с. — (Профессиональное образование).- Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL: <https://book.ru/book/943193>

3. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: <https://book.ru/book/949312>

4. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>

5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2022. — 222 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL: <https://book.ru/book/943193>

6. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>

8. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>

9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

13. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>

14. Широкова, Л.О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Л.О. Широкова, А.В. Широков. — Москва: Русайнс, 2022. — 121 с. — Текст: электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL: <https://book.ru/book/944762>

3.2.2. Дополнительные источники

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1: в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // – КонсультантПлюс: [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс: [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс: [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения// – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>

13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
17. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>
18. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
19. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>
20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=6520IM>
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>
22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонсорциумКодекс: [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>
23. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для СПО / Т. А. Качурина. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.: ил., табл. – (Профессиональное образование).
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – Санкт -Петербург.: Профи, 2016. – 772 с.

25. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко.- 9-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 510 с.: табл. – (Профессиональное образование).

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП. 01.01	ОК 02. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Обучающийся демонстрирует навыки выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; Обучающийся демонстрирует навыки выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.	аттестационный лист, отчет по практике, содержащий графические, фото, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП. 02.01	ОК 02. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Обучающийся демонстрирует навыки приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента Обучающийся демонстрирует навыки выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обучающийся демонстрирует навыки оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	аттестационный лист, отчет по практике, содержащий графические, фото, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП. 03.01	ОК 02. ПК 3.1. ПК 3.2.	Обучающийся демонстрирует навыки выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации	аттестационный лист, отчет по

	ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7.	<i>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</i> <i>Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</i> <i>Обучающийся демонстрирует навыки выполнения разработки, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</i>	<i>практике, содержащий графические, фото, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>
УП. 04.01	ОК 02. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6.	<i>Обучающийся демонстрирует навыки подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</i> <i>Обучающийся демонстрирует навыки приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i> <i>Обучающийся демонстрирует навыки разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</i> <i>Обучающийся демонстрирует навыки оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</i>	<i>аттестационный лист, отчет по практике, содержащий графические, фото, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>
УП. 05.01	ОК 02 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6.	<i>Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i> – <i>Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для</i>	<i>аттестационный лист, отчет по практике, содержащий графические, фото, материалы, наглядные образцы изделий,</i>

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Обучающийся демонстрирует навыки выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	подтверждающий практический опыт, полученный на практике
УП. 06.01	ОК 02. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	Обучающийся демонстрирует навыки выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; Обучающийся демонстрирует навыки выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; Обучающийся демонстрирует навыки выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обучающийся демонстрирует навыки выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; Обучающийся демонстрирует навыки контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов	аттестационный лист, отчет по практике, содержащий графические, фото, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП. 07.01	ОК 02. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7.	Обучающийся демонстрирует навыки выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; Обучающийся демонстрирует навыки выполнения подготовки полуфабрикатов для	аттестационный лист, отчет по практике, содержащий графические, фото, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический

ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6.	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Обучающийся демонстрирует навыки приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента Обучающийся демонстрирует навыки выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обучающийся демонстрирует навыки оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обучающийся демонстрирует навыки выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обучающийся демонстрирует навыки выполнения разработки, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обучающийся демонстрирует навыки подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с	опыт, полученный на практике
--	---	------------------------------

		инструкциями и регламентами; Обучающийся демонстрирует навыки приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Обучающийся демонстрирует навыки разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обучающийся демонстрирует навыки оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Обучающийся демонстрирует навыки выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
ДУП. 01.01	ОК 02. ПК 6.4.	– планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); – презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков – разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских	аттестационны й лист, отчет по практике, содержащий графические, фото,

		<i>изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</i>	<i>материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>
ДУП. 02.01	ОК 02. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6.	<i>Обучающийся демонстрирует навыки подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</i> <i>Обучающийся демонстрирует навыки приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i> <i>Обучающийся демонстрирует навыки разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</i> <i>Обучающийся демонстрирует навыки оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</i> <i>Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i> <i>– Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i> <i>Обучающийся демонстрирует навыки выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i> <i>Обучающийся демонстрирует навыки</i>	<i>аттестационный лист, отчет по практике, содержащий графические, фото, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>

		выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
--	--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2

к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- ПП. 01.01 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- ПП. 02.01 ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПП. 03.01 ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПП. 04.01 ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПП. 05.01 ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПП. 06.01 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- ПУП. 07.01 ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
- ДПП. 01.01 ДПМ.01. Цифровые технологии в профессиональной деятельности
- ДПП. 02.01 ДПМ.02. Организация обслуживания в организациях питания

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	103
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:.....	103
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	107
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	121
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..	121
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики	122
2.2. Структура производственной практики	122
2.3. Содержание производственной практики.....	140
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	186
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	186
3.2. Учебно-методическое обеспечение	186
3.3. Общие требования к организации производственной практики	190
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	190
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	190

