

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ПМ 01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск – Камчатский,  
2024 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных  
дисциплин и мастеров  
производственного обучения  
протокол №1 от «28» августа 2024 г.  
Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
О.Н. Толоконникова  
«28» августа 2024 г.

**Рабочая программа учебной практики** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

**Разработчик:**

Петрова Оксана Леонидовна, мастер производственного обучения КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

<b>П/П</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>СТР</b>
<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>СТРУКТУРА И ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>
<b>4</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>33</b>
<b>5</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКИ</b>	<b>34</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» утвержденных приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.

### **1.2. Место учебной практики в структуре образовательной программы:**

Учебная практика входит в профессиональный учебный цикл рабочего учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная практика связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям и общепрофессиональным дисциплинам, входящим в образовательную программу

## **2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей АОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности:

<b>Код</b>	<b>Наименование видами деятельности</b>
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате прохождения учебной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

Код ПК	Иметь практический опыт в:
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,</p>	<p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования,</p>



<p>исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;          – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
<p>ПК 2.2.          Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</p>
<p>ПК 2.3.          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ПК 2.4.          Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации</p>
<p>ПК 2.5.          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ПК 2.6.          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки          – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ПК 2.7.</p>	<p>– приготовлении, творческом</p>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</li> </ul>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при</li> </ul>

	отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul>
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при</li> </ul>

	отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при</li> </ul>

	отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>

Количество часов на освоение программы учебной практики – 558 часов.

В рамках освоения ПМ 01.

УП. 01 – 108 часов.

В рамках освоения ПМ 02.

УП.02 – 180 часа.

В рамках освоения ПМ 03.

УП.03 – 180 часов.

В рамках освоения ПМ 04.

УП.04 – 84 часа.

В рамках освоения ПМ. 05

УП.05 – 144 часа.

### 3. СТРУКТУРА И ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Объем времени на УП
<b>ПК 1.1.-1.4</b> <b>ОК 01-07,</b> <b>09</b>	<b>ПМ 01.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</li> <li>- оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>- Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>- Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).</li> <li>- Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>- Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье.</li> <li>- Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>- Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> </ul> </li> <li>- Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным</li> </ul>	<b>Тема 1.</b> Знакомство со структурой производства, нормативными документами.	<b>108</b>
			Тема 2. Организация работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки, нарезки овощей и грибов.	6
			Тема 3. Организация работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки и нарезки луковых овощей.	9
			Тема 4. Выполнение работ по обработке и подготовке овощей и грибов для приготовления разнообразных блюд.	9
			Тема 5. Выполнение работ по обработке и подготовке рыбы. для приготовления разнообразных блюд.	9
			Тема 6. Выполнение работ по обработке и подготовке водного сырья для приготовления разнообразных блюд.	9

		<p>скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>- Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>- Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>- Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>- Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>- Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи</li> </ul>		
			Тема 7. Выполнение работ по обработке и подготовке мяса, для приготовления разнообразных блюд.	9
			Тема 8. Выполнение работ по обработке и подготовке домашней птицы, дичи, кролика, для приготовления разнообразных блюд.	10
			Тема 9. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из рыбной и мясной котлетной массы.	10
			Тема 10. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика.	7
			Тема 11. Выполнение работ по обработке и подготовке к реализации субпродуктов для приготовления разнообразных блюд.	7

		<p>и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>- Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования</li> <li>- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</li> <li>- Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ul>	<p>Тема 12. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из субпродуктов.</p>	7
			<p>Тема 13. Выполнение работ по порционированию изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования</p>	7
<b>ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09</b>	<b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<p>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества сырья органолептическим способом;</li> <li>- подбор оборудования, производственного инвентаря;</li> <li>- подготовка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- Приготовление различных видов супов, с учетом сезонных изменений закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, с соблюдением технологического процесса; с использованием комбинированных способов тепловой обработки;</li> <li>- Приготовление соусов на муке (основного</li> </ul>	<p>Тема 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<b>174</b>
			<p>Тема 2. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления щей, борщей, рассольников разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	6



	<p>красного и основного белого ). Приготовление яично- масляных соусов, соусов на сливках;</p> <p>-Отработка способов определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу;</p> <p>- Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции</p> <p>приготовление блюд из них;</p> <p>- Приготовление творческое оформление блюд и гарниров из круп, овощей, круп бобовых, макаронных изделий с соблюдением технологического процесса;</p> <p>- Подбор соусов, отработка приемов порционирования;</p> <p>- Оформление, отработка методов сервировки и подачи в соответствии с типом предприятия питания, определение качества готовых блюд;</p> <p>- Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса - домашней птицы, дичи, кролика различными способами тепловой обработки в соответствии с технологическим процессом .</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика различными способами тепловой обработки в соответствии с технологическим процессом,</p> <p>- Подбор гарниров, соусов, в соответствии с типом предприятия питания;</p>	<p>Тема 3. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления супов молочных, сладких, холодных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	6
		<p>Тема 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению соуса красного основного и его производных разнообразного ассортимента.</p>	9
		<p>Тема 5. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению соуса белого основного и его производных разнообразного ассортимента.</p>	9
		<p>Тема 5. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению молочных, сметанных, яично-масляных соусов разнообразного ассортимента.</p>	6
		<p>Тема 6. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов разнообразного ассортимента.</p>	9

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества готовых блюд;</li> <li>- Подбор посуды, оформление блюд</li> <li>- Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки различными способами тепловой обработки для разных типов питания, в том числе диетического. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- подготовка горячих блюд, кулинарных изделий к хранению (комплектование), упаковка на вынос;</li> <li>- уборка рабочего мест;</li> <li>- Ведение расчетов с потребителями</li> </ul>	<p>Тема 7. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд и гарниров из жареных овощей разнообразного ассортимента.</p>	<b>9</b>
		<p>Тема 8. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из овощных котлетных масс разнообразного ассортимента.</p>	<b>9</b>
		<p>Тема 9. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации запеченных, тушеных блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента.</p>	<b>9</b>
		<p>Тема 10. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<b>10</b>
		<p>Тема 11. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из яиц разнообразного ассортимента.</p>	<b>9</b>
		<p>Тема 12. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из творога разнообразного ассортимента.</p>	<b>7</b>

			Тема 13. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из муки разнообразного ассортимента.	7
			Тема 14. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации отварных и припущенных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	7
			Тема 15. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации жареных и запеченных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	8
			Тема 16. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента.	7
			Тема 17. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации отварных и жареных блюд из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента.	7
			Тема 18. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации запеченных блюд из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента.	7

			Тема 19. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из рубленой и котлетной массы разнообразного ассортимента.	7
			Тема 20. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	8
<b>ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09</b>	<b>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<p>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайзсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>- Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	Тема 1. Подготовка рабочее места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации масляных смесей, разнообразного ассортимента	<b>180</b>  12
			Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заправок, соуса майонеза и его производных, разнообразного ассортимента.	12
			Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных соусов разнообразного ассортимента.	12

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи.</li> <li>- Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</li> </ul>	Тема 4. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации.	<b>12</b>
		Тема 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента	<b>12</b>
		Тема 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе и банкетных закусок разнообразного ассортимента	12
		Тема 7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов овощных разнообразного ассортимента.	12
		Тема 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации винегретов разнообразного ассортимента.	12
		Тема 9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов мясных и рыбных разнообразного ассортимента.	12
		Тема 10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок из рыбы разнообразного ассортимента.	12

			Тема 11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, гастрономических продуктов и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	12
			Тема 12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок из мяса разнообразного ассортимента.	12
			Тема 13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.	12
			Тема 14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных железированных блюд разнообразного ассортимента.	12
			Тема 15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	12
<b>ПК 4.1 - 4.5 ОК 01-07, 09</b>	<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления</li> </ul>	Тема 1. Подготовка рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента. Оценка качества, особенности	<b>72</b>  6

<p><b>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>	<p>обработки сырья и продуктов. Хранение сырья.</p>	
		<p>Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации «Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные», компотов и киселей разнообразного ассортимента.</p>	6
		<p>Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации традиционных желированных сладких блюд «Желе», «Муссы» разнообразного ассортимента.</p>	6
		<p>Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд «Самбук», кремы и взбитые сливки разнообразного ассортимента.</p>	6
		<p>Тема 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд «Суфле», «Пудинг» разнообразного ассортимента.</p>	6
		<p>Тема 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд из яблок. Гренки, блинчики и роллы разнообразного ассортимента.</p>	7

		<p>инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>-Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых</li> </ul>	<p>Тема 7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд из яблок. Гренки, блинчики и роллы разнообразного ассортимента.</p>	9
			<p>Тема 8. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации фруктово-ягодных напитков, «Смузи», коктейлей разнообразного ассортимента.</p>	9
			<p>Тема 9. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих и согревающих напитков (чай, кофе, какао, шоколад, глинтвейн, пунш) разнообразного ассортимента.</p>	9



		<p>продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>- Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>- Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>- 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.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</li> </ul>	<p>Тема 10. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в русской и европейской кухне разнообразного ассортимента.</p>	8
--	--	--	---	---

		<p>регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
--	--	--	--	--

<b>ПК 5.1- 5.5</b> <b>ОК 01-07,</b> <b>09</b>	<b>ПМ 05.</b> <b>«Приготовление,</b> <b>оформление и</b> <b>подготовка к</b> <b>реализации</b> <b>хлебобулочных,</b> <b>мучных</b> <b>кондитерских</b> <b>изделий</b> <b>разнообразного</b> <b>ассортимента»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны</li> </ul>	Тема 1. Подготовка рабочего места оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<u>72</u> 4
			Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации начинок и фаршей для хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	4
			Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации теста из различных видов муки на дрожжах и закваске.	4
			Тема 4. Приготовление и подготовка к реализации пресного, слоеного дрожжевого теста.	4
			Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	4
			Тема 6. Приготовление и	

		<p>труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>- Расчет стоимости хлебобулочных, мучных</li> </ul>	<p>подготовка сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. разнообразного ассортимента.</p>	4
			<p>Тема 7. Приготовление и подготовка кремов для мучных, кондитерских изделий. разнообразного ассортимента.</p>	4
			<p>Тема 8. Приготовление и подготовка кремов, сахарной мастики и марципана для мучных, кондитерских изделий. разнообразного ассортимента.</p>	4
			<p>Тема 9. Приготовление и подготовка глазури, посыпок, крошки для мучных, кондитерских изделий. разнообразного ассортимента.</p>	4
			<p>Тема 10. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента.</p>	4

		<p>кондитерских изделий.</p> <p>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Тема 11. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента.</p>	4
			<p>Тема 12. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста разнообразного ассортимента.</p>	4
			<p>Тема 13. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента.</p>	3
			<p>Тема 14. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового, крошкового теста разнообразного ассортимента.</p>	3
			<p>Тема 15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кремовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	3

			Тема 16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	3
			Тема 17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации глазированных пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	3
			Тема 18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации обсыпных пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	3
			Тема 19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации отечественных классических, фруктовых, легких обезжиренных тортов и пирожных разнообразного ассортимента.	3
			Тема 20. Дифференцированный зачет	3

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации рабочей программы учебной практики в колледже имеется - учебный кулинарный и учебный кондитерский цеха.

#### **Оборудование учебного кулинарного цеха:**

- Пароконвектомат – 3 шт;
- Весы настольные электронные – 3 шт;
- Плита индукционная 2-х конфорочная – 6 шт;
- Планетарный миксер – 3 шт;
- Шкаф холодильный – 1 шт;
- Фритюрница – 1 шт;
- Слайсер – 1 шт;
- Мясорубка электрическая – 1 шт;
- Морозильный шкаф – 1 шт;
- Блендер погружной – 1 шт.

#### **Оборудование учебного кондитерского цеха:**

- Взбивальная машина – 1 шт;
- Пароконвектомат – 1 шт;
- Весы настольные электронные – 1 шт;
- Шкаф холодильный – 1 шт;
- Пекарская конвекционная печь – 1 шт;
- Плита индукционная 2-х конфорочная – 4 шт;
- Морозильный шкаф – 1 шт;
- Шкаф холодильный – 1 шт;
- Блендер погружной – 1 шт.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- Производственные столы.
- Инвентарь.
- Посуда.
- Технологическое оборудование.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения перечень изданий:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865>
2. 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>

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, согласно перечня учебно-производственных работ.

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения своенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"><li>– Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований;</li><li>– определение качества сырья, по органолептической оценке;</li><li>– рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;</li><li>– соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.</li></ul>	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов,	<ul style="list-style-type: none"><li>– Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований;</li><li>– соблюдение последовательности приемов и технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов,</li></ul>	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении



<p>рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	<p>работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 2.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение работ по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>

<p>ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>– Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>– Выполнение работ по приготовлению, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>

<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>

ассортимента		
<p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики. Дифференцированный зачет.</p>

<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного</p>	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p>

<p>водного сырья разнообразного ассортимента</p>		<p>Дифференциро- ванный зачет.</p>
<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференциро- ванный зачет.</p>
<p><b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференциро- ванный зачет.</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференциро- ванный зачет.</p>

<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцирова</p>

соответствии с инструкциями и регламентами		нный зачет.
<b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.
<b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление,	– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении



<p>подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
--	--	---