

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.

ПМ 07. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар.

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

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

иметь практический опыт:

- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы гусиной и утиной печени;
- требования к безопасному хранению тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы гусиной и утиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, печени.

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирование блюд сложными холодными соусами;
- контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;
- контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

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

иметь практический опыт:

- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- использование различных технологий, оборудования и инвентаря при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроль организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- контроль качества и безопасности готовой продукции;
- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

иметь практический опыт:

- расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов;
- контроль качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

иметь практический опыт:

- планирование работы структурного подразделения (бригады);
- оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятие управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар.

иметь практический опыт:

- разработка ассортимента кулинарных блюд, мучных изделий;
- расчет массы сырья для приготовления кулинарных блюд, мучных изделий;

- проверка качества продуктов для приготовления кулинарных блюд, мучных изделий;
- организация технологического процесса приготовления кулинарных блюд, мучных изделий;
- сервировка и оформление блюд национальной кухни;
- декорирование блюд национальной кухни, кулинарных блюд, мучных изделий;
- контроль качества и безопасности кулинарных блюд, мучных изделий.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд;
- использовать различные технологии приготовления блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления блюд;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления блюд;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении блюд;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- составлять рационы питания и рассчитывать пищевую ценность блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных изделий;
- оценивать качество готовых изделий;
- проводить бракераж.

знать:

- ассортимент кулинарных блюд, варианты сочетаемости продуктов;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кулинарных блюд;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кулинарных блюд;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кулинарных блюд;
- органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарных блюд;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов кулинарных блюд;
- ассортимент вкусовых добавок;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кулинарных блюд;
- методы сервировки, способы и температура подачи кулинарных блюд;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции;
- правила проведения бракеража сырья, кулинарных блюд;
- способы отделки и варианты оформления кулинарной продукции.

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:

Всего – 20 недель, 756 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. - 2 недели, 72 часа

В рамках освоения ПМ 02. - 2 недели, 72 часа

В рамках освоения ПМ 03. - 4 недели, 144 часа

В рамках освоения ПМ 04. - 3 недели, 108 часов

В рамках освоения ПМ 05. - 1 неделя, 36 часов

В рамках освоения ПМ 06. - 1 неделя, 36 часов

В рамках освоения ПМ 07. - 4 недели, 144 часа

На производственную практику (преддипломную) - 4 недели, 144 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение студентами общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата обучения
ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1.	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.2.	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.3.	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление слож-	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд

ной горячей кулинарной продукции.		из овощей, грибов и сыра
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
	ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно – отчетную документацию
ПМ 07. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар.	ПК 7.1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 7.1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 7.1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 7.2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок
	ПК 7.2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
	ПК 7.2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
	ПК 7.3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
	ПК 7.3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
	ПК 7.3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра
	ПК 7.4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Код формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	3 недели 108 часов	По календарному учебному графику
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	3 недели 108 часов	По календарному учебному графику
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	5 недель 180 часов	По календарному учебному графику
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4 недели 144 часа	По календарному учебному графику
ПК 5.1, ПК 5.2	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	2 недели 72 часа	По календарному учебному графику
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.	2 недели 72 часа	По календарному учебному графику
ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.5.1, ПК.5.2	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар.	4 недели 144 часа	По календарному учебному графику

3.2. Содержание практики

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1 Первичная обработка рыбы и морепродуктов приготовление сложных полуфабрикатов

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 4.1. Холодильное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.10 Рыбные товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 2.5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.2. Первичная обработка мяса и субпродуктов, приготовление сложных полуфабрикатов

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 4.1. Холодильное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.9 Мясные товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 2.5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.3. Первичная обработка птицы, дичи, субпродуктов и приготовление сложных полуфабрикатов

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 4.1. Холодильное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 2.5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.4. Механическая обработка овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов.

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.3. Машины для обработки овощей

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 4.1. Холодильное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.3 Плодоовощные товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 2.5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Тема 2.1 Организация процесса приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.3. Машины для обработки овощей

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.2. Варочное оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.3 Плодоовощные товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 3.2 Качество пищевых добавок и спецификации

Тема 4.1 Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 2.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.2. Варочное оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.7 Молочные товары

Тема 2.8 Яйцо и яичные товары

Тема 2.9 Мясные товары

Тема 2.10 Рыбные товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 2.5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 2.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.3. Машины для обработки овощей

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.2. Варочное оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.6 Пищевые жиры

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 3.2 Качество пищевых добавок и спецификации

Тема 4.1 Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения

МДК 03.01

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.3. Машины для обработки овощей

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.2. Варочное

оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.9 Мясные товары

Тема 2.10 Рыбные товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 2.5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

МДК 03.01

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.3. Машины для обработки овощей

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.2. Варочное оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.3 Плодоовощные товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 3.2 Качество пищевых добавок и спецификации

Тема 4.1 Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.3. Машины для обработки овощей

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.2. Варочное

оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.10 Рыбные товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 2.5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

МДК 03.01

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.3. Машины для обработки овощей

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.2. Варочное

оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.9 Мясные товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 3.2 Качество пищевых добавок и спецификации

Тема 4.1 Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения

МДК 03.01

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.3. Машины для обработки овощей

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.2. Варочное

оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

МДК 03.01

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.3. Машины для обработки овощей

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.2. Варочное

оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 3.2 Качество пищевых добавок и спецификации

Тема 4.1 Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения

МДК 03.01

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.3. Машины для обработки овощей

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.2. Варочное

оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 3.2 Качество пищевых добавок и спецификации

Тема 4.1 Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения

МДК 03.01

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.3. Машины для обработки овощей

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.2. Варочное

оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 3.4. Многофункциональное универсальное оборудование

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 2.5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

МДК 04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 4.1 Сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб

Тема 4.2. Сложные мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты для отделки

Тема 4.3. Праздничные торты

Тема 4.4. Мелкоштучные кондитерские изделия

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.5. Машины кондитерского цеха

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудовани

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.2 Зерномучные товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 2.5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.5. Машины кондитерского цеха

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.5 Кондитерские товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 2.5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.5. Машины кондитерского цеха

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.5 Кондитерские товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 2.5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.5. Машины кондитерского цеха

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.5 Кондитерские товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 2.5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия

МДК О5.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 5.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов

Тема 5.2 Организация технологии приготовления и приготовление сложных горячих десертов

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.5. Машины кондитерского цеха

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 2.3 Консерванты и антиоксиданты

Тема 2.4 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.5. Машины кондитерского цеха

Тема 2.9. Весоизмерительное оборудование

Тема 3.3. Жарочно-пекарное оборудование

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.5 Кондитерские товары

ОП 12 Организация обслуживания

Тема 2.4 Этапы организации обслуживания

ОП 14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания

Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд

ОП 15 Пищевые добавки

Тема 3.2 Качество пищевых добавок и спецификации

Тема 4.1 Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.5 Кондитерские товары

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.6 Пищевые жиры

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.3 Плодоовощные товары

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.10 Рыбные товары

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.9 Мясные товары

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.7 Молочные товары

Тема 2.8 Яйцо и яичные товары

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 2.7 Молочные товары

Тема 2.8 Яйцо и яичные товары

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.5 Кондитерские товары

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.6 Пищевые жиры

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.6 Пищевые жиры

ОП 13 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.10. Контрольно – кассовые машины

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема 2.11 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве

Тема 2.12 Охрана труда и техники безопасности

ОП 10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет

Тема 2.2 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.3 Учет операций в буфетах, магазинах, кулинарии

Тема 2.4 Учет расчетов по оплате труда

ОП 11 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров

Тема 2.6 Пищевые жиры

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022