АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для подготовки специалистов по очной, заочной формам обучения, при освоении профессии - повар в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Данная программа может быть использована по программам повышения квалификации и переподготовки с уровнем образования слушателей: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование; с опытом работы - в предприятиях общественного питания любого типа; в должности -повар, шеф-повар, зав производством.

1.2 Цель учебной практики

Ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе организации и ведении процессов

приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового спроса.

1.3 Задачи учебной практики

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового спроса;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации полуфабрикатов;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

1.4 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента обучающийся должен

иметь практический опыт в:

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- обработке различными методами традиционных видов сырья, приготовлении полуфабрикатов массового спроса;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

- контроле хранения и расхода продуктов,

уметь:

- контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям сырья;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применять ароматические вещества;

- использовать различные способы обработки, подготовки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов;

- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего –72 часа, из них: Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов **- 6 часов**. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из традиционных видов овощей для блюд, кулинарных изделий массового спроса – **12 часов**. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий массового спроса **18 часов**. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий массового спроса – **24 часа**. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из птицы, для блюд, кулинарных изделий массового спроса -**6 часов.** Адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **– 6 часов. Форма промежуточной аттестации** - дифференцированный зачет.

1.6 Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ 01 по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового спроса необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций.

Соответственно указанному результату в программе рассматривается процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов массового

спроса, который является базовым. Процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции рассматривается в программе производственной практики.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Рабочая программа учебной практики может быть использована для подготовки специалистов по очной, заочной формам обучения, при освоении профессии - повар в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Данная программа может быть использована по программам повышения квалификации и переподготовки с уровнем образования слушателей: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование; с опытом работы - в предприятиях общественного питания любого типа; в должности -повар, шеф-повар, зав производством.

1.2 Цель учебной практики

Ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первичных умений и навыков, компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе организации рабочего места для приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции массового спроса.

1.3 Задачи учебной практики

- формирование профессионального интереса чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции массового спроса;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления горячей кулинарной продукции;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации горячей кулинарной продукции массового спроса;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

1.4Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания должен

иметь практический опыт:

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса;

- упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- Контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса, в том числе региональных;

-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего –72 часа, из них: подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса 6 часов. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации супов массового спроса 12 часов. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов массового спроса 6 часов. Приготовление, подготовка к реализации, реализация горячих блюд и гарниров из овощей и грибов массового спроса 6 часов. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий массового спроса 3 часа. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки массового спроса 3 часа. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового спроса. 12 часов. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса массового спроса 12 часов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, кролика массового спроса 6часов. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий 6 часов, что соответствует базовому уровню программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

1.6 Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ 02 по основным видам профессиональной деятельности ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций .

Соответственно указанным результатам в программе рассматривается процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции массового спроса, который является базовым. Процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции рассматривается в программе производственной практики.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживани
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания для специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для подготовки специалистов по очной, заочной формам обучения, при освоении профессии повар в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Данная программа может быть использована по программам повышения квалификации и переподготовки с уровнем образования слушателей: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование; с опытом работы - в предприятиях общественного питания любого типа; в должности -повар, шеф-повар, зав производством.

1.2. Цель учебной практики

Ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков, компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе: Организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3. **Задачи учебной практики**

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

1.4 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания студент должен

иметь практический опыт :

- организации и проведения подготовки рабочих мест; подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора, в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой холодной кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать качество сырья и его соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
- контролировать качество и безопасность готовой холодной кулинарной продукции;
- контролировать хранение продуктов.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 36 часов, в том числе: ознакомление с предприятием. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса -2 часа. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок массового спроса -4 часа. Приготовление, подготовка к реализации салатов массового спроса- 6 часов. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок массового спроса -6 часов. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового спроса – 6 часов. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, массового спроса - 6 часов. Адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей- 6 часов. Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

1.6 Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ03 по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) Организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций.

Соответственно указанному результату в программе рассматривается процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции массового спроса, который является базовым. Процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции; рассматривается в программе производственной практики.

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВПД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для подготовки специалистов по очной, заочной формам обучения, при освоении профессии повар в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Данная программа может быть использована по программам повышения квалификации и переподготовки с уровнем образования слушателей: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование; с опытом работы - в

предприятиях общественного питания любого типа; в должности - повар, шеф-повар, зав производством.

1.2. Цель учебной практики

Ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков, компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3. **Задачи учебной практики**

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря, технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков массового спроса;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления холодных и горячих десертов, напитков массового спроса;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации холодных и горячих десертов, напитков массового спроса;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

1.4 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обучающийся должен

иметь практический опыт:

- организации и проведения, подготовки рабочих мест; подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков массового спроса;

- хранения с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче;

- консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии;

- поддержания визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос;

- проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения продуктов.

уметь:

- Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков массового спроса;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективно использовать профессиональную терминологию;

- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);

- проводить текущие уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 36, из них: подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков -6часов. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации холодных десертов массового спроса -12часов. Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих десертов массового спроса - 6 часов. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации холодных напитков массового спроса- 6 часов. Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих напитков массового спроса -3часа. Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков массового спроса -3 часа. Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

1.6 Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ 04 по основным видам профессиональной деятельности ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций

Соответственно указанному результату в программе рассматривается только процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков массового спроса, который является базовым. Процесс приготовления сложных: холодных и горячих десертов; холодных и горячих напитков; рассматривается в программе производственной практики.

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВПД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для специальности 43.02.15 поварское и

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 05

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

является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для подготовки специалистов по очной, заочной формам обучения, при освоении профессии повар в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Данная программа может быть использована по программам повышения квалификации и переподготовки с уровнем образования слушателей: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование; с опытом работы - в предприятиях общественного питания любого типа; в должности - повар, шеф-повар, зав производством.

1.2. Цель учебной практики

Ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первичных умений, навыков, компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3. **Задачи учебной практики**

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

1.4 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.0**5** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применять ароматические, красящие вещества;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – **72 часа, из них:** ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе – 3 часа; Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса – 3 часа; Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса - 6 часов; Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий массового спроса- 24 часа. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий массового спроса - 18 часов; Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов массового спроса – 12 часов; адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 6 часов. Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

1.6 Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ05 по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций

Соответственно указанному результату в программе рассматривается процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса, который является базовым. Процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий рассматривается в программе производственной практики.

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВПД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (33.011 Повар) для специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ07 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828), приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении

профессионального стандарта «33.011 Повар»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); профессиональный стандарт "Кондитер", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Профессиональным стандартом повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Рабочая программа учебной практики может быть использована для подготовки специалистов по очной, заочной формам обучения, при освоении профессии Повар в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Данная программа может быть использована по программам повышения квалификации и переподготовки с уровнем образования слушателей: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование; с опытом работы - в предприятиях общественного питания любого типа; в должности - повар, шеф-повар, зав производством.

1.2. Цель учебной практики

Ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков, компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе выполнения работ по профессии Повар.

1.3. Задачи учебной практики

Формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии; безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции;

холодных, горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса, приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса; обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса. воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины.

1.4 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.07 Организация деятельности повара, обучающийся должен иметь

практический опыт:

- Расчёта массы сырья и полуфабрикатов по технологическим картам для приготовления: полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- приёма и проверки качества сырья, используемого для приготовления: полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- организации рабочего места при приготовлении и приготовление: полуфабрикатов для горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов; напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса, с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря;

- определения факторов, формирующих качество: полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- сервировки, создания соусных композиций, расположения гарниров, декорирования: горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- контроля качества и безопасности полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий продукции массового спроса;

уметь:

- Организовывать рабочее место для приготовления полуфабрикатов для горячей кулинарной продукции, холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса.

- безопасно использовать оборудование, инвентарь, средства малой механизации;

- органолептически оценивать качество продуктов, используемых для приготовления: полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- производить расчёты сырья по технологическим картам, необходимого для приготовления: полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса;

- использовать ассортимент вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков при приготовлении: полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса.

- определять температурный режим в процессе приготовления: полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; формировать вкус и аромат;

- определять признаки готовности: полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса, обеспечивать безопасность в процессе приготовления, реализации, хранения;

-выбирать температурный и временной режимы при отпуске и хранении: полуфабрикатов; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность приготовленных: полуфабрикатов для кулинарной продукции; горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной

продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- рационально использовать сырьё и время в процессе выполнения заданий.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на **108** часов практических занятий из них: Ознакомление с предприятием, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, кролика 6 часов; Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового спроса – 12 часов; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов массового спроса 12 часов. Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья массового спроса 12 часов. Приготовление, оформление, отпуск горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика массового спроса 18 часов. Приготовление, оформление, отпуск холодных закусок, блюд, салатов массового спроса 12 часов. Приготовление холодных, горячих десертов, напитков массового спроса, оформление, отпуск 6 часов. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса 6 часов. Приготовление, оформление, реализация изделий из дрожжевого теста массового спроса - 12 часов. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий массового спроса 12часов. что соответствует базовому уровню программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Все изменения в рабочую программу вносятся по решению предметной (цикловой) комиссии.

1.6 Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках модуля ПМ 07 по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
ПК 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования, рабочего места повара к работе
ПК 7.2	Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков, кулинарных изделий

Соответственно указанному результату в программе рассматривается базовый процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции массового спроса, а именно: горячей кулинарной продукции; холодной кулинарной продукции; полуфабрикатов для кулинарной продукции; холодных, горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового спроса. Процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции; сложной холодной кулинарной продукции; холодных, горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции рассматривается в программе производственной практики.

Учебную практику студенты проходят в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (п.7.14 ФГОС) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.