

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 17.11.2021 23:57:52  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**  
**Финансово-технологический колледж**

**Аннотации**  
**к рабочим программам практик**  
**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Год начала подготовки по УП: 2018**

## Аннотация

### к рабочей программе учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной

кулинарной продукции

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной

кулинарной продукции

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 1.4. В. Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции

#### **Общих компетенций:**

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), за 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

#### **2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики**

**Цели учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчёта масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных

блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов;
- расчёт массы овощей, плодов и грибов для изготовления полуфабрикатов;
- организация технологического процесса подготовки овощей, плодов и грибов для сложных блюд;
- контроль качества и безопасности подготовленных овощей, плодов и грибов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- оценивать качество овощей, плодов, грибов;
- производить их механическую кулинарную обработку;
- приготавливать полуфабрикаты с учетом рационального расходования сырья, оценивать их качество;
- проводить экспериментальные испытания (проработки) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки;
- пользоваться Сборниками рецептов, действующими нормативными документами;
- рассчитывать сырье, определять количество порций полуфабрикатов, с учетом вида овощей, кондиции, сезона;

**вариативная составляющая умений:**

- оценивать качество овощей, плодов, грибов;
- производить их механическую кулинарную обработку;
- приготавливать полуфабрикаты с учетом рационального расходования сырья, оценивать их качество;
- проводить экспериментальные испытания (проработки) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки;
- пользоваться Сборниками рецептов, действующими нормативными документами;
- рассчитывать сырье, определять количество порций полуфабрикатов, с учетом вида овощей, кондиции, сезона.

**3. Количество часов на освоение рабочей программы практики**

Всего: 2 недели, 72 часа.

**4. Формы контроля:** дифференцированный зачет, 2 к.

**5. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 1.4. В. Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции

#### **Общих компетенций:**

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), за 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

#### 2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчёта масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

#### **вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов;
- расчёт массы овощей, плодов и грибов для изготовления полуфабрикатов;

- организация технологического процесса подготовки овощей, плодов и грибов для сложных блюд;

- контроль качества и безопасности подготовленных овощей, плодов и грибов.

**3. Количество часов на освоение рабочей программы практики**

Всего: 2 недели, 72 часа.

**4. Формы контроля:** дифференцированный зачет, 2 к.

**5. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе учебной практики профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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

ПК 2.4. В. Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения

#### **Общих компетенций:**

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), за 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

#### **2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики**

**Цели учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок,

блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодным соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- проверка контроля качества и безопасности сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчёты 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;

**вариативная составляющая умений:**

- использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.

**3. Количество часов на освоение рабочей программы практики**

Всего: 1 неделя, 36 часов.

**4. Формы контроля:** дифференцированный зачет, 2 к.

**5. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной

продукции» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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

ПК 2.4. В. Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения

#### **Общих компетенций:**

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), за 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

#### **2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики**

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;



**вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- проверка контроля качества и безопасности сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.

**3. Количество часов на освоение рабочей программы практики**

Всего: 4 недели, 144 часа.

**4. Формы контроля:** дифференцированный зачет, 2 к.

**5. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной практики профессионального модуля**  
**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей**  
**кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции**  
**общественного питания**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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 из овощей, грибов и сыра

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 3.5.В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий

ПК 3.6.В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога

**Общих компетенций:**

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), за 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

**2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики**

**Цели учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной

продукции: супов, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- организация технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроль безопасности готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

**уметь:**

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

**вариативная составляющая умений:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- принимать решение по процессам приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- оценивать качество и безопасность готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога различными способами.

**3. Количество часов на освоение рабочей программы практики**

Всего: 3 недели, 108 часов.

**4. Формы контроля:** дифференцированный зачет, 3 к.

**5. Составитель:** Леонова С.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной

продукции» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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 из овощей, грибов и сыра

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 3.5.В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий

ПК 3.6.В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога

#### **Общих компетенций:**

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), за 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

#### 2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

вариативная составляющая практического опыта:

- разработка ассортимента сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- организация технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроль безопасности готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.

**3. Количество часов на освоение рабочей программы практики**

Всего: 4 недели, 144 часа.

**4. Формы контроля:** дифференцированный зачет, 3 к.

**5. Составитель:** Леонова С.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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

ПК 4.5. В. Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения

#### **Общих компетенций:**

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), за 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

#### **2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики**

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;
- организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;
- проверка и контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.

**3. Количество часов на освоение рабочей программы практики**

Всего: 4 недели, 144 часа.

**4. Формы контроля:** дифференцированный зачет, 3 к.

**5. Составитель:** Каргина Г.Х., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих

десертов» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

#### **Общих компетенций:**

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), за 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

#### 2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

#### 3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. **Формы контроля:** дифференцированный зачет, 4 к.

5. **Составитель:** Леонова С.А., преподаватель колледжа.



## Аннотация

### к рабочей программе учебной практики профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида деятельности «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих **профессиональных компетенций**:

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

#### **Общих компетенций:**

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), за 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

#### **2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики**

**Цели учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

#### **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

#### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- 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.

**3. Количество часов на освоение рабочей программы практики**

Всего: 1 неделя, 36 часов.

**4. Формы контроля:** дифференцированный зачет, 4 к.

**5. Составитель:** Перфилова А.В., преподаватель колледжа.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида деятельности: «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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

#### **Общих компетенций:**

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), за 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

#### **2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики**

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

#### **3. Количество часов на освоение рабочей программы практики**

Всего: 1 неделя, 36 часов.

**4. Формы контроля:** дифференцированный зачет, 4 к.

**5. Составитель:** Перфилова А.В., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида деятельности: «Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда»,

«Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий

ПК 7.3 Проводить приготовление, хранение бульонов, супов, отваров, соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.4 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента

ПК 7.5 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.6 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.7 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.8 Проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей разнообразного ассортимента и соблюдение правил подачи

ПК 7.9 Проводить обслуживание посетителей за барной стойкой

#### **Общих компетенций:**

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), за 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

#### 2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- подготовки к работе основного производства организации питания, проверки технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- подготовки полуфабрикатов, сложных холодных, горячих, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- порционирования (комплектация), раздачи, упаковки и складирования пищевых продуктов и готовых блюд по заданию повара с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
- подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию;
- нарезки, взвешивания, порционирования, укладки блюд и закусок в посуду;
- приготовления чая кофе, молочных коктейлей, а также подготовки закусок и напитков к подаче по заданию бармена;
- помощи бармену в приготовлении закусок, алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче;
- уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки.

### **3. Количество часов на освоение рабочей программы практики**

Всего: 5 недель, 180 часов.

**4. Формы контроля:** дифференцированный зачет, 4 к.

**5. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе производственной практики (преддипломной) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ВД 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ВД 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

ВД 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

ВД 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ВД 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

ВД 0. Организация работы структурного подразделения;

ВД 07 «Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда», «Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда».

#### 2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся осваивает общие компетенции ОК 01-11, закрепляет и совершенствует практический опыт по видам профессиональной деятельности и овладевает соответствующими им профессиональными компетенциями.

#### **ВД 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 1.4. В. Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции

#### **практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчёта масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

#### **вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов;

- расчёт массы овощей, плодов и грибов для изготовления полуфабрикатов;

- организация технологического процесса подготовки овощей, плодов и грибов для сложных блюд;

- контроль качества и безопасности подготовленных овощей, плодов и грибов.

#### **ВД 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

ПК 2.4. В. Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения

**практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- проверка контроля качества и безопасности сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.

**ВД 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

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 из овощей, грибов и сыра

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 3.5.В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий

ПК 3.6.В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога

**практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- организация технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроль безопасности готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий,

яиц и творога.

#### **ВД 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

ПК 4.5. В. Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения

##### **практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

##### **вариативная составляющая практического опыта:**

- разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;
- организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;
- проверка и контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.

#### **ВД 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

##### **практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

#### **ВД 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.

##### **практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;



- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

**ВД 07 «Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда», «Выполнение работ по профессии "Бармен" код 11176 с присвоением четвертого разряда»**

ПК 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий

ПК 7.3 Проводить приготовление, хранение бульонов, супов, отваров, соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.4 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента

ПК 7.5 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.6 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.7 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.8 Проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей разнообразного ассортимента и соблюдение правил подачи

ПК 7.9 Проводить обслуживание посетителей за барной стойкой

**практический опыт:**

- подготовки к работе основного производства организации питания, проверки технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- подготовки полуфабрикатов, сложных холодных, горячих, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- порционирования (комплектация), раздачи, упаковки и складирования пищевых продуктов и готовых блюд по заданию повара с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;
- подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию;
- нарезки, взвешивания, порционирования, укладки блюд и закусок в посуду;
- приготовления чая кофе, молочных коктейлей, а также подготовки закусок и напитков к подаче по заданию бармена;
- помощи бармену в приготовлении закусок, алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче;
- уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки.

**3. Количество часов на освоение программы практики**

Всего: 4 недели, 144 часа.

**4. Формы контроля:** дифференцированный зачет

**5. Составитель:** Леонова С.А., преподаватель колледжа.