

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА
БОРИСА ИВАНОВИЧА»



**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ДЛЯ ПРОФЕССИИ СПО 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»
В РАМКАХ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС**

п. Коксовый
2021 год.

Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Наименования разделов производственной практики	Кол-во часов по разделам	Виды учебно-производственных работ
ПК 1.1	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144	Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление п\ф из овощей	6	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
				6	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке
				6	Обработка овощей, грибов. Нарезка, формовка овощей, грибов.
				6	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание) обработанных овощей и грибов
ПК1.2-1.3			Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление п\ф из рыбы и нерыбного водного сырья	6	Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
				6	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке
				6	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления.
				6	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.
				6	Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья
				6	Подготовка к хранению (охлаждение, замораживание, вакуумирование) порционирование(комплектование)упаковка для отпуска на вынос, транспортирования полуфабрикатов из рыбы.
				6	Подготовка к хранению (охлаждение, замораживание, вакуумирование) порционирование(комплектование)упаковка для отпуска на вынос, транспортирования полуфабрикатов из рыбы.
				6	Подготовка к хранению (охлаждение, замораживание, вакуумирование) порционирование(комплектование)упаковка для отпуска на вынос, транспортирования полуфабрикатов из рыбы.
ПК1.4			Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов	6	Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим требованиям качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой,

					крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.
				6	Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим требованиям качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.
				6	Оценка наличие, выбор, оценка органолептическим требованиям качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.
				6	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке
				6	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления.
				6	Обработка мяса и мясных продуктов.
				6	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание)
				6	Порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.
ПК1.4			Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов	6	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качество домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
				6	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом стандартов чистоты
				6	Обработка различными способами домашней птицы, дичи, кролика.
				6	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание) порционирование (комплектование), упаковка на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности
ПК2.2-2.3	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180 18	Приготовление супов	6	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки.
				6	Приготовление бульонов, овощных отваров. Выполнение задания (заказа) по приготовлению молочных, сладких, холодных супов в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана. Выполнение задания (заказа) по приготовлению

					вегетарианских, диетических, региональных , прозрачных супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
				6	Подготовка к реализации(презентации) супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций Оценка качества готовых супов перед отпуском. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д Хранение с учетом температуры подачи супов. Расчет стоимости супов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе суп
ПК2.4		18	Приготовление соусов	6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных, молочного сметанного., соусов на сливках, яично масляных соусов.в соответствии с заданием (заказом)производственной программой кухни ресторана.
				6	Подготовка к реализации(презентации)соусов,порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления соусов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых соусов, на вынос и для транспортирования.
				6	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
ПК 2.5		30	Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	6	Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря.Проверка наличия, заказ(составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок..
				6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из творога, яиц, муки в соответствии заданием (заказа) производственной программой кухни ресторана.

				6	Подготовка к реализации(презентации) . кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
				6	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
				6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, закусок. Охлаждение, замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
ПК2.7		30	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания-базы практики.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря.Проверка наличия, заказ(оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, кулинарных изделий..
				6	Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
				6	Подготовка к реализации (презентации) горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
				6	Упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых блюд, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее

					безопасности), организация хранения.
				6	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПК 2.8		54	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка рабочих в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря.
				6	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				6	Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием(заказом) производственной программой кухни ресторана.
				6	Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием(заказом) производственной программой кухни ресторана.
				6	Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием(заказом) производственной программой кухни ресторана.
				6	Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием(заказом) производственной программой кухни ресторана.
				6	Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием(заказом) производственной программой кухни ресторана.
				6	Прием по количеству и качеству продуктов по накладной. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии заданием(заказом) производственной программой кухни ресторана.
				6	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с

					учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
				6	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи. Эффективное использование профессиональной терминологии.
ПК3.1-3.2	ПМ.О3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	252	Приготовление холодных соусов, салатных заправок.	6	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов, холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.
				6	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию
				6	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении действий в холодном цехе: взвешивания, измерения, нарезки вручную и на слайсере., измельчении, смешивании, прослаивание, порционировании, фаршировании, взбивании, запекании. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок.
				6	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении действий в холодном цехе: взвешивания, измерения, нарезки вручную и на слайсере., измельчении, смешивании, прослаивание, порционировании, фаршировании, взбивании, запекании.Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок.
ПК.3.3		42	Приготовление салатов	6	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатов, холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию
				6	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную и на слайсере., измельчении, смешивании, прослаивание, порционировании.
				6	Использование различных технологий приготовления салатов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики м с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции с соблюдением технологических и санитарно - гигиенических режимов.
				6	Оформление и подача салатов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок с учетом

					требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
				6	Оформление и подача салатов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
				6	Оформление и подача салатов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
				6	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов доведение до готовности.
ПКЗ.4		36	Приготовление бутербродов	6	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания.
				6	Измерения, нарезки вручную и на слайсере., измельчении, смешивании, порционировании Использование различных технологий приготовления бутербродов .открытых, закрытых, простых, сложных, канапе, фингер-фуд, тапасов.
				6	Использование различных технологий приготовления, бутербродов, гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции с соблюдением технологических и санитарно - гигиенических режимов.
				6	Оформление и подача бутербродов,гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
				6	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания
				6	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов доведение до готовности.
ПКЗ.3		42	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, сыра, яиц.	6	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из овощей, грибов, сыра, яиц Подготовка их к использованию

				6	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную
				6	Использование различных технологий приготовления закусок из овощей, грибов, сыра, яиц.
				6	Использование различных технологий приготовления закусок из овощей, грибов, сыра, яиц.
				6	Использование различных технологий приготовления закусок из овощей, грибов, сыра, яиц.
				6	Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок. Самооценка
				6	Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок. Самооценка
ПК3.5		48	Приготовление холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	6	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка их к использованию.
				6	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную
				6	Использование различных технологий приготовления закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции с соблюдением технологических и санитарно - гигиенических режимов.
				6	Оформление и подача закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
				6	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия. Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
				6	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных

					блюды и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия. Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
				6	Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
				6	Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПКЗ.6		60	Приготовление холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи разнообразного ассортимента	6	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Подготовка их к использованию
				6	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную
				6	Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.
				6	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
				6	Оформление и подача гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
				6	Оформление и подача гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
				6	Оформление и подача гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
				6	Оформление и подача гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
				6	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности

					пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.
				6	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.
ПК4.1-4.2	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	Приготовление холодных сладких блюд, десертов	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями.
				6	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных десертов.
				6	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
				6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.
				6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.
				6	Подготовка к реализации(презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных десертов.
				6	Хранение свежеприготовленных десертов с учетом требований соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости холодных десертов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов
ПК4.3		54	Приготовление горячих сладких блюд, десертов	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.
				6	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих десертов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
				6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд и десертов. Подготовка к реализации (презентации)готовых горячих сладких блюд и десертов
				6	Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление горячих десертов.

				6	Самооценка качества выполнения задания(заказа) Хранение свежеприготовленных десертов с учетом требований соблюдения режимов хранения
				6	Расчет стоимости горячих десертов.
				6	Расчет стоимости горячих десертов.
				6	Расчет стоимости горячих десертов.
				6	Консультирование потребителей , оказание им помощи в выборе горячих десертов.
ПК4.4-4.5		48	Приготовление холодных и горячих напитков	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря.
				6	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков
				6	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом
				6	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры
				6	Подготовка к реализации(презентации) холодных и горячих напитков. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление холодных и горячих напитков.
				6	.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания(степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки)
				6	Хранение свежеприготовленных десертов с учетом требований соблюдения режимов хранения
				6	Расчет стоимости холодных и горячих напитков. Консультирование потребителей , оказание им помощи в выборе холодных и горячих напитков
ПК5.1-5.5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	288 36	Приготовление отделочных полуфабрикатов	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования., инвентаря

				6	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
				6	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
				6	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов. Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья.
				6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных п\ф для хлебобулочных мучных кондитерских изделий.
				6	Организация хранения отделочных п\ф .Подготовка готовой продукции, п\ф (охлаждение, замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности. Размораживание замороженных отделочных п\ф
ПК5.3		78	Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря.
				6	Проверка наличия, заказ (составление заявки)продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием(заказом).
				6	Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.
				6	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания(заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания-базы практики.
				6	.Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
				6	.Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
				6	.Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
				6	.Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

				6	.Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
				6	.Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
				6	.Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
				6	.Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
				6	.Выполнение задания(заказа) по приготовлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
ПК4.5				6	
		78	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
				6	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.
				6	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
				6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием

					(заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана..
				6	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
				6	Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования
				6	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
				6	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения
				6	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
				6	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
				6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.
				6	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
				6	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
ПК5.5		96	Приготовление тортов и пирожных	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.
				6	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
				6	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).

				6	Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.
				6	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
				6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана..
				6	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
				6	Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования
				6	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции
				6	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения
				6	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
				6	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
				6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии
				6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии

				6	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
				6	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.