

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Утверждаю  
Проректор по среднему  
профессиональному образованию  
Ряховская О.С.  
20 25 г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
Подготовки специалистов среднего звена

**Специальность**  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника**  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 5 от «28» марта 2025 г.**

**2025 год**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:**

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

**3. Цель учебной практики профессионального модуля.**

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени

**5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:**

**общие компетенции (ОК):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**и профессиональных компетенций (ПК):**

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.

**6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:**

всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (3 семестр)

всего – 36 часов, форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (3 семестр)

**7. Разделы учебной практики профессионального модуля:**

Раздел 1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Раздел 3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

**Разработчик:** Верещак Вероника Валерьевна, преподаватель института среднего профессионального образования

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С  
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы**

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

**3. Цель учебной практики профессионального модуля**

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля 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, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием

различных технологий, оборудования и инвентаря;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

**5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики: общие компетенции (ОК):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**и профессиональные компетенции (ПК):**

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.

**6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:**

всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (4 семестр).

**7. Разделы учебной практики профессионального модуля:**

Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных супов.

Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих соусов.

Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

Раздел 4. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**Разработчик:** Моргунова Анна Викторовна, канд. техн. наук, преподаватель института среднего профессионального образования

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С  
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
УП.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:**

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

**3. Цель учебной практики профессионального модуля.**

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:**

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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;

## **5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:**

### **общие компетенции (ОК):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **и профессиональные компетенции (ПК):**

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.

## **6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:**

всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (5 семестр).

### **7. Разделы учебной практики профессионального модуля:**

Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка

Раздел 2. Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 4. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 5. Организация производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

**Разработчик:** Верещак Вероника Валерьевна, преподаватель института среднего профессионального образования.

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:**

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

**3. Цель учебной практики профессионального модуля**

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

– подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

– оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

**уметь:**

– выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование

– принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов.

– выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

**5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:**

**общие компетенции (ОК):**

– понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);

– организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);

– принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);

– осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);

– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);

– работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);

– брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);

– самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);

– ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### **6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:**

всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (6 семестр).

#### **7. Разделы учебной практики профессионального модуля:**

Раздел.1 Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных десертов

Раздел.2 Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов

**Разработчик:** Верещак Вероника Валерьевна, преподаватель института среднего профессионального образования.

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,  
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С  
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:**

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

**3. Цель учебной практики профессионального модуля**

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

**4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:**

**иметь 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;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

## **5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:**

### **общие компетенции (ОК):**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### **и профессиональные компетенции(ПК):**

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

## **6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:**

всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (6 семестр).

## **7. Разделы учебной практики профессионального модуля:**

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении

**Разработчик:** Верещака Вероника Валерьевна, преподаватель института среднего профессионального образования.

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА  
УП.06 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:**

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

**3. Цель учебной практики профессионального модуля**

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- 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;

**5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:**

**общие компетенции (ОК):**

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);

– осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);

– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);

– работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);

– брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);

– самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);

– ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

и **профессиональные компетенции (ПК):**

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.

**6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:**

всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (5 семестр).

**7. Разделы учебной практики профессионального модуля:**

Раздел. 1 Организация работы трудового коллектива

Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Раздел 4. Учетно-отчетная документация

**Разработчик:** Верещак Вероника Валерьевна, преподаватель института среднего профессионального образования.

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,  
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ  
УП.07 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:**

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

**3. Цель учебной практики профессионального модуля**

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

**4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

- подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

**уметь:**

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;

- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.ти.

## **5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:**

### **общие компетенции (ОК):**

понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);

организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);

принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);

осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);

использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);

работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);

брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);

самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);

ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

### **и профессиональные компетенции (ПК):**

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2)

Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2)

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. (ПК 4.4)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. (ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3)

Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4)

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5)

## **6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:**

всего – 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в т. ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета (4 семестр).

## **7. Разделы учебной практики профессионального модуля:**

Раздел 1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов

Раздел 2. Приготовление супов и соусов.

Раздел 3. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.

Раздел 4. Приготовление холодных блюд и закусок.

Раздел 5. Приготовление сладких блюд Приготовление пирожных и тортов.

Раздел 6. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Раздел 7. Основы планирования и управления на предприятиях общественного питания

**Разработчик:** Моргунова Анна Викторовна, канд. техн. наук, преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования.

- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК.2.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК.2.2).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК.2.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК.3.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК.3.2).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. (ПК.3.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК.3.4).
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК.4.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК.4.2).
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК.4.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК.4.4).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК.5.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК.5.2).
- Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК.6.1).
- Планировать выполнение работ исполнителями (ПК.6.2).
- Организовывать работу трудового коллектива (ПК.6.3).
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК.6.4).

## **6. Разделы практики:**

Раздел 1. Ознакомление с предприятием хозрасчётного объединения предприятий общественного питания

Раздел 2. Система и нормы материальной ответственности на предприятии

Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Раздел 8. Организация работы структурного подразделения

**Разработчик:** Моргунова Анна Викторовна, канд. техн. наук, преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования.