

УТВЕРЖДАЮ  
ОГАПОУ «Чернянский  
агротехнический техникум»

Директор  /Е.В. Бобас/

«31» августа 2023 г.



СОГЛАСОВАНО  
Новооскольское отделение  
ЗАО «Краснояржужская зерновая  
компания»

Директор  /Н.А. Криушичев/

«31» августа 2023 г.



## ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Областное государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение «Чернянский агротехнический  
техникум»

на 2023-2027 учебный год

Программа дуального обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565;
- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда РФ № 610н от 08.09.2015 г.;
- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда РФ № 597н от 07.09.2015 г.;
- профессионального стандарта «Пекарь», утвержден приказом Минтруда РФ N 914н от 01.12.2015 г.;
- рабочих программ профессиональных модулей;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;
- постановления Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»;
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ № 885/390 от 05.08.2020 г.

**Организации-разработчики программы:**

Профессиональная образовательная организация:

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Чернянский агроμηχανический техникум»

Предприятие/организация:

Закрытое акционерное общество «Краснояржская зерновая компания»

**Разработчики программы:**

1. Старосельцева Н.В. – заместитель директора ОГАПОУ «Чернянский агроμηχανический техникум»
2. Гудевич и.А. – мастер производственного обучения, преподаватель ОГАПОУ «Чернянский агроμηχανический техникум»
3. Новикова В.М. – старший повар Чернянского отделения ЗАО «Краснояржская зерновая компания»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	22
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	25



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа практической подготовки (дуального обучения) является составной частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках реализации дуального обучения.

Программа практической подготовки (дуального обучения) используется с целью овладения указанным видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, используется для приобретения профессиональных навыков по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд, а также основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

*Цель программы* - подготовка к выполнению основных видов деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

*Задачи программы:*

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом



потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

6. Текущая деятельность подчиненного персонала.

## **1.2. Требования к результатам освоения программы**

Обучающийся должен *уметь*:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных



- изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
  - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
  - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
  - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
  - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
  - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
  - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
  - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
  - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
  - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;



- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные



показатели, стоимость готовой продукции;

- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

Обучающийся должен *знать*:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты;



- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;



- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; 30. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;



- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного*



*ассортимента»:*

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

*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»:*

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.



*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»:*

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

*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»:*

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и



подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

*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»:*

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

*ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»:*

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности



подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

*ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»:*

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.

ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 7.8 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

### 1.3. Количество часов на освоение программы:

1 - 4 курсов

Всего часов	В соответствии с ФГОС	В ПОО	На предприятии/ организации	Наименование предприятия
<b>Аудиторные часы</b>	<b>1027</b>	<b>1027</b>		
<i>из них:</i>				
часы теоретического обучения МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	24	24		
часы практических занятий МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	8	8		
часы теоретического обучения МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	24	24		
часы практических занятий МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	12	12		
часы теоретического обучения МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	60	60		
часы практических занятий МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10	10		
часы теоретического обучения МДК.02.02. Процессы приготовления,	144	144		

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
часы практических занятий МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	66	66		
часы теоретического обучения МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	22	22		
часы практических занятий МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10	10		
часы теоретического обучения МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	64	64		
часы практических занятий МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42	42		
часы теоретического обучения МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	22	22		
часы практических занятий МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	10	10		
часы теоретического обучения МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	28	28		
часы практических занятий МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	30	30		
часы теоретического обучения МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	20	20		
часы практических занятий МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	12	12		
часы теоретического обучения МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	118	118		
часы практических занятий	54	54		



МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
часы теоретического обучения МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	57	57		
часы практических занятий МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	42	42		
часы теоретического обучения МДК.07.01. Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	54	54		
часы практических занятий МДК.07.01. Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	30	30		
часы теоретического обучения МДК.07.02. Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер	40	40		
часы практических занятий МДК.07.02. Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер	24	24		
<b>Часы практики</b>	<b>1476</b>		<b>1476</b>	
<i>из них:</i>				
<i>часы учебной практики</i>				
УП.01 Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72		72	ЗАО «Краснояржская зерновая компания»
УП.02 Учебная практика 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	72		72	ЗАО «Краснояржская зерновая компания»
УП.03 Учебная практика 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	36		36	ЗАО «Краснояржская зерновая компания»
УП.04 Учебная практика 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	72		72	ЗАО «Краснояржская зерновая компания»
УП.05 Учебная практика 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	144		144	ЗАО «Краснояржская зерновая компания»



УП.06 Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-		-	ЗАО «Красноярская зерновая компания»
УП.07 Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	144		144	ЗАО «Красноярская зерновая компания»
<i>часы производственной практики</i>				
ПП.01 Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72		72	ЗАО «Красноярская зерновая компания»
ПП.02 Производственная практика 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	144		144	ЗАО «Красноярская зерновая компания»
ПП.03 Производственная практика 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	108		108	ЗАО «Красноярская зерновая компания»
ПП.04 Производственная практика 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	72		72	ЗАО «Красноярская зерновая компания»
ПП.05 Производственная практика 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	144		144	ЗАО «Красноярская зерновая компания»
ПП.06 Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108		108	ЗАО «Красноярская зерновая компания»
ПП.07 Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	144		144	ЗАО «Красноярская зерновая компания»
<i>часы преддипломной практики</i>	144		144	ЗАО «Красноярская зерновая компания»















## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### 2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов				% от общего количества часов обязательной аудиторной учебной нагрузки			
	1	2			3			4
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ и все видам практики)	2820							
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практик)	2503				100			
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
<b>в том числе в ПОО:</b>								
теоретические занятия	24	282	235	136	1	11,3	9,4	5,4
лабораторные занятия								
практические занятия	8	118	164	60	0,3	4,7	6,6	2,4
учебная практика								
<b>в том числе на базе предприятия:</b>								
теоретические занятия								
лабораторные занятия								
практические занятия								
учебная практика		144	252	144		5,6	10,2	5,6
производственная практика		216	252	468		8,6	10,2	18,7
<i>Итоговая аттестация: государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена и защита ВКР (в форме дипломного проекта)</i>								



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

#### 3.1. а) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в профессиональной образовательной организации

Реализация программы требует наличия

- учебных кабинетов:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1	Технология кулинарного производства	1
2	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	1
3	Санитарии и гигиены	1
4	Химии	1

- лабораторий:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1	Учебный кулинарный цех	1
2	Учебный кондитерский цех	1
3	Учебная кухня ресторана	1

- технических средств обучения:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			Итого
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	
1	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение	1			1

- оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			Итого
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	
1	Весы ВНЦ 2/151-Т		12		12
2	Мясорубка Торгмаш МИМ-80		1		1
3	Тестомесильная машина		2		2
4	Миксер Дельта ДЛ5007		5		5
5	Холодильные шкафы		6		6
6	Электроплита		3		3
7	Жаровочный шкаф		3		3
8	Раковины для мытья посуды		8		8
9	Производственные столы		16		16
10	Тестоделительная машина VIATTO ASCG-36		1		1
11	Пароконвектомат ПКА 6-1 /3П		1		1
12	Миксер BOSCH MFQ3020		3		3
13	Фритюрница ПАНДА-ЕВРО-2Х1/3		1		1
14	Планетарный миксер KitchenAid		1		1
15	Микроволновая печь Samsung Oven MC28H5013AW		1		1



## б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на предприятии/организации

- производственных помещений:

№ п/п	Наименование кабинета	Количество
1	Горячий цех	4
2	Холодный цех	4
3	Овощной цех	4
4	Мясной цех	4
5	Рыбный цех	4
6	Кондитерский цех	4

- оборудование, средства производства:

№ п/п	Наименование оборудования/средств производства	Количество		Итого
		производственные помещения, рабочие места	лаборатории, рабочие места лабораторий	
1	Весы ВНЦ	4		4
2	Весы механические	4		4
3	Блинница TEFAL PY 557012	2		2
4	Кухонный комбайн	2		2
5	Холодильное оборудование	10		10
6	Миксера	10		10
7	Электроплиты	25		25
8	Тестомесильная машина	4		4
9	Производственные столы	25		25
10	Раковины для мытья посуды	20		20
11	Измельчительно-режущее оборудование	25		25
12	Мясорубки электрические	12		12
13	Сковороды электрические	12		12
14	Электрогриль GFGRIL GF-200	1		1

### 3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

а) Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): *высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).*

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: *высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля);*

- мастера: *квалификация на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.*

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

б) Требования к квалификации наставников:

Наставник – работник предприятия из числа наиболее квалифицированных специалистов (рабочих), обладающий высокими профессиональными и нравственными качествами, практическими знаниями и опытом, имеющий безупречную репутацию. Наставник на предприятии должен иметь на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено ФГОС.



### 3.3 Информационное обеспечение обучения

Основные источники (не старше 5 лет):

№ п/п	Автор, наименование, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт.
1	Кулинария. Анфимова Н.А. М.: Издательский центр «Академия», 2018 г. 400 с.	5+эл. ресурс
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Усов В.В. Издательский центр «Академия», 2019 г. 432 с.	5+эл. ресурс
3	Сборник рецептур. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. 25 блюд и кулинарных изделий К. : Арий, 2018 г. 680 с.	3+эл. ресурс
4	Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Н.Г. Бутейкис. Издательский центр «Академия», 2018 г. 304 с.	5+эл. ресурс
5	Товароведение пищевых продуктов. З.П. Матюхина. Издательский центр «Академия», 2018 г. 272 с.	5+эл. ресурс
6	Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Золин В.П. М.: АСАДЕМА, 2019 г.	2+эл. ресурс

Дополнительные источники (в т.ч. периодические издания по профилю специальности/профессии):

№ п/п	Автор, наименование, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт.
1	Как приготовить вкусно и быстро мясо. А.М. Мусина М.: Эксмо, 2018-192 с.	10
2	Торты Д.Р. Этер Клуб семейного досуга 2019 г. 128ст.	10
3	Чудесные фантазии из выпечки Клуб семейного досуга Б. Мирьям, 2019 г. 144 с.	10
4	Кулинария. Готовим с душой М.А. Денякина. Народная библиотечка газеты «Сто советов», 2018 г. 444 с.	10
5	Люблю готовить Издательский дом «Бурда» 2018 г. 270 с.	10
6	Организация учета и учета и калькуляции. Перетятко Т.И.- Ростов-на-Дону Феникс, 2019 г. 454 с.	10
7	Организация производства на предприятиях общественного питания. Мрыхина Е.Б. М.: ИНФРА, 2018 г. 294 с.	10
8	Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др./ М.: Издательский центр «Академия», 2017. 234 с.	10

Интернет-ресурсы:

№ п/п	Автор, наименование	Адресная ссылка
1	Вторые блюда	<a href="https://1000.menu/meals/13-819">https://1000.menu/meals/13-819</a>
2	Быстрый ужин	<a href="https://alimero.ru/bistrij-uzhin">https://alimero.ru/bistrij-uzhin</a>
3	Выпечка рецепты	<a href="https://1000.menu/catalog/vjpechka">https://1000.menu/catalog/vjpechka</a>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы дуального обучения осуществляется текущим, промежуточным, итоговым контролем и на ГИА.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию	Дифференцированные зачеты по учебной и



рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому



блюды из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с у	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю.



различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике по каждому профессиональному модулю. Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.
ПК 7.8. Готовить и оформлять хлебобулочные,	Дифференцированные зачеты по учебной и

мучные и кондитерские изделия.

производственной практике по каждому профессиональному модулю.  
Квалификационный экзамен по профессиональным модулям.