

Областное государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Валуйский индустриальный техникум»

**Рабочая программа  
производственной практики  
специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Валуйки  
2019

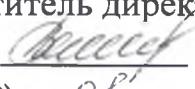
Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569., с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда РФ № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда РФ № 597н от 07.09.2015, профессионального стандарта "Пекарь", утвержден приказом Минтруда РФ N 914н от 01.12.2015 г..

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»  
Разработчик: Родченко А.Г., преподаватель профессионального цикла, ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

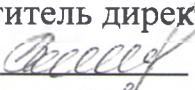
Рассмотрено:  
на заседании ЦМК  
Председатель  Зайцев С.Е.  
Протокол № 4  
От « 30 » 08 2019 года

Согласовано:  
заместитель директора по УПР  
  
« 30 » 08 2019 года

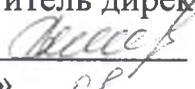
Рассмотрено:  
на заседании ЦМК  
Председатель  Зайцев С.Е.  
Протокол № 4  
От « 30 » 08 2020 года

Согласовано:  
заместитель директора по УПР  
  
« 30 » 08 2020 года

Рассмотрено:  
на заседании ЦМК  
Председатель  Зайцев С.Е.  
Протокол № 4  
От « 30 » 08 2021 года

Согласовано:  
заместитель директора по УПР  
  
« 30 » 08 2021 года

Рассмотрено:  
на заседании ЦМК  
Председатель  Зайцев С.Е.  
Протокол № 4  
От « 30 » 08 2022 года

Согласовано:  
заместитель директора по УПР  
  
« 30 » 08 2022 года

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>4 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>19</b>
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>30</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда РФ № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда РФ № 597н от 07.09.2015 и профессионального стандарта "Пекарь", утвержден приказом Минтруда РФ N 914н от 01.12.2015 г., а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики

**Целью производственной практики является:**

- Закрепление обучающимися опыта практической работы по профессии.

**Задачами производственной практики (производственного обучения):**

- Закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм.

## 1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	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.

<p>реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p><b>ПМ.02</b> 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.</p>	<p>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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>
<p><b>ПМ.03</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом</p>	<p>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</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>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.</p>
<p><b>ПМ.04</b>  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.</p>	<p>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.</p>
<p><b>ПМ.05</b>  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</p>	<p>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</p>

обслуживания.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
<b>ПМ.06</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
<b>ПМ.07</b> Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.</p> <p>ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.</p> <p>ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p> <p>ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p> <p>ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски</p> <p>ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p> <p>ПК 7.8. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</p>

### Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

	иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Формы проведения производственной практики:**

Производственная практика проводится на базах предприятий-партнёров. Обучающиеся проходят инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности. Знакомятся с производством предприятий-партнёров. Приобретают и отрабатывают профессиональные умения и навыки. Проходят поэтапные квалификационные испытания, в ходе которых проверяются усвоенные обучающимися профессиональных компетенций.

#### **1.5. Место и время проведения производственной практики:**

Производственная практика проводится в течение учебного года на 1, 2, 3, 4 курсах на базах предприятий - партнёров. Практикой руководят мастера производственного обучения по специальности 43.09.15 «Поварское и кондитерское дело».

#### **1.6. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:**

-ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: 72 часа (2 недели);

-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: 180 часа (5 недель);

-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: 144 часа (4 недели);

-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: 136 часа (1 неделя);

-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: 108 часов (3 недели);

-ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: 72 часа (2 недели);

-ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»: 72 часа (2 недели)

Всего: 19 недель (684 часа).

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

### **ВПД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

#### **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 приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

#### **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;

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.

**иметь практический опыт в:**

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

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

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

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

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

**ВПД.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**

**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, 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;

**уметь:**

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.

**иметь практический опыт в:**

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

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

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

**ВПД.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**

**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, 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.

**уметь:**

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.

**иметь практический опыт в:**

разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами  
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

**ВПД.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**

**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, 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;  
правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

**уметь:**

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,

весомизмерительных 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.

**иметь практический опыт в:**

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

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

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

**ВПД.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**

**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, 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.

**уметь:**

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.

**иметь практический опыт в:**

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

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

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

### **ВПД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

#### **знать:**

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;

#### **уметь:**

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.

**иметь практический опыт в:**

разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  
организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  
обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

**ВПД.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»**

**Иметь практический опыт в:**

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  
-планировании основных показателей производства;  
-планировании выполнения работ исполнителями;  
-организации работы трудового коллектива;

- контролировании хода и оценки результата выполнения работ исполнителями;
- ведении учетно-отчетной документации;
- ведении расчетов с потребителями.

**знать:**

- 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;

**уметь:**

- 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.

**иметь практический опыт в:**

разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  
осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  
организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  
обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по темам
<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</b>		
<b>ПК 1.1 – 1.4</b>	ПП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>72</b>
<b>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.</b>		
<b>ПК 2.1- 2.8</b>	ПП.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.	<b>180</b>
<b>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.</b>		
<b>ПК 3.1 – 3.6</b>	ПП.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.	<b>144</b>
<b>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.</b>		
<b>ПК 4.1 -4.5</b>	ПП.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.	<b>36</b>
<b>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.</b>		
<b>ПК 5.1 – 5.5</b>	ПП.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.	<b>108</b>
<b>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</b>		
<b>ПК 6.1-6.5</b>	ПП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<b>72</b>

<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</b>		
<b>ПК 7.1-7.5</b>	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)	<b>72</b>
	Всего	<b>684</b>

### 3.2. Структура и содержание производственной практики

Наименование темы профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ производственной практики, содержание	Часы	Уровень освоения
<i>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>				
Тема 1. Оценка качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	<b>Содержание</b>		
		Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	2
		Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6	2
Тема 2. Выбор, подготовка продуктов и методов приготовления.		Совершенствование практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины.	6	2
Тема 3. Разработка ассортимента мясных полуфабрикатов.				

Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из свинины, баранины.		Совершенствование практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины, баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Совершенствование практических навыков приготовления котлетной массы, субпродуктов. Требования к безопасности хранения.	6	2
Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.		Совершенствование практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.	6	2
Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из птицы.		Совершенствование практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика в охлажденном и замороженном виде. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.	12	2
Тема 7. Охлаждение и хранение полуфабрикатов.		Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	2
Тема 8. Упаковка и порционирование полуфабрикатов.		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	2
Тема 9. Консультирование потребителей.		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	3

Тема 10. Организация рабочего места повара.		Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6	3
Тема 11. Уборка рабочего места повара.		Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6	3
итого:			72	
<b><i>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.</i></b>				
Тема 1. Оценка качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5.	<b>Содержание</b> Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.	6	3
Тема 2 Выбор, подготовка продуктов и методов приготовления.	ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	3
Тема 3. Проверка наличия продуктов. Составление заявки.		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6	3
Тема 4. Организация хранения заказов.		Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6	3

Тема 5. Разработка ассортимента сложных горячих блюд полуфабрикатов.		Совершенствование практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд. Совершенствование практических навыков по проверке органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечение безопасности при хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	6	3
Тема 6. Приготовление и оформление сложных горячих супов.		Совершенствование практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов. Контроль качества и безопасности сложных горячих соусов.	12	3
Тема 7. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из овощей.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей.	12	3
Тема 8 . Приготовление и оформление сложных горячих блюд из круп.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	12	3
Тема 9. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из мяса.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса.	12	3
Тема 10 Приготовление и оформление сложных горячих блюд из рыбы.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы.	12	3
Тема 11 Приготовление и		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Контроль	12	3

оформление сложных горячих блюд из птицы.		качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы.		
Тема12 Приготовление и оформление сложных горячих блюд из дичи.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из дичи.	12	3
Тема 13 Приготовление и оформление сложных горячих блюд из кролика.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из кролика.	12	3
Тема14. Подготовка к реализации горячих блюд.		Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6	3
Тема15. Организация хранения горячих блюд.		Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	3
Тема16. Подготовка готовой продукции к хранению.		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	3
Тема17. Самооценка качества обслуживания.		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)	6	3
Тема18. Консультация потребителей.		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с	6	3

		раздачи, на вынос		
Тема 19. Хранение готовых блюд.		Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6	3
Тема 20. Организация рабочего места повара.		Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6	3
Тема 21 Упаковка и порционирование горячих блюд.		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	3
Тема 23. Уборка рабочего места повара.		Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6	3
<b>Итого:</b>			<b>180</b>	
<b><i>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.</i></b>				
Тема 1. Оценка качества и организация хранения продуктов. Оформление		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,	6	3

заявок.		охраны труда).		
Тема 2. Выбор, подготовка продуктов и методов приготовления.		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Совершенствование практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.	6	3
Тема3. Приготовление и оформление сложных бутербродов.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий	12	2
Тема 4. Приготовление и оформление сложных закусок.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	12	3
Тема 5. Приготовление и оформление сложных мясных салатов.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	12	3
Тема 6. Приготовление и оформление сложных рыбных салатов.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий	12	3
Тема 7. Приготовление и оформление винегретов.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	3

Тема 8. Приготовление и оформление холодных соусов		Совершенствование практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	3
Тема 9. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мяса		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	12	2
Тема 10. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	12	3
Тема 11. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из птицы.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	12	3
Тема 12. Приготовление и оформление гарниров и заправок для сложных холодных блюд.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	3
Тема 13. Упаковка и хранение сложных холодных блюд.		Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	3

Тема 14. Подготовка готовых блюд к хранению.		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6	3
Тема 15. Консультация потребителей.		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6	3
Тема 16. Упаковка готовых блюд.		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование(комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	3
Тема 17. Уборка рабочего места повара.		Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6	3
<b>Итого:</b>			<b>144</b>	
<b><i>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.</i></b>				
Тема 1. Оценка качества и организация хранения продуктоув. Оформление	ПК 4.1	<b>Содержание</b>	6	2
	ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5 ПК 4.6			

заявок.		для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.		
Тема 2. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента		Совершенствование приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Приготовление начинки, соусов (ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые) для отдельных холодных десертов. Контроль качества и безопасности. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	6	2
Тема3 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента		Совершенствование приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Приготовление начинки, соусов и глазури (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для отдельных горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности.	6	3
Тема 4 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		Совершенствование приемов приготовления и оформления сложных холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Контроль качества и безопасности. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	6	3
Тема 5 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		Совершенствование приемов приготовления и оформления сложных горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Контроль качества и безопасности. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	6	3

Тема 6. Хранение десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара		Хранение с учетом температуры подачи десертов. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами	6	3
итого:			36	
<b><i>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.</i></b>				
Тема 1. Организация рабочего места повара.	ПК 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	<b>Содержание</b>		
Тема 2. Безопасное использование инвентаря.		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.	6	3
Тема 3. Составление заявки. Прием сырья.		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	3
Тема 4. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий.		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6	3
Тема 5. Приготовление и		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий	12	3
		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности	6	3

оформление праздничного хлеба.		праздничного хлеба		
Тема 6. Приготовление и оформление пирогов и пирожков.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков	6	3
Тема 7. Приготовление и оформление печенья.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек	6	3
Тема 8. Приготовление и оформление кексов.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.	6	3
Тема 9. Приготовление и оформление сложных бисквитных пирожных и тортов.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов	6	3
Тема 10. Приготовление и оформление сложных песочных тортов.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.	6	3
Тема 11. Приготовление и оформление заварных и крошковых пирожных.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных	6	3
Тема 12. Приготовление и оформление ореховых пирожных.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов	6	3
Тема 13. Приготовление и оформление комбинированных пирожных и тортов.		Совершенствование практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.	6	3

Тема 14. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий.		Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6	3
Тема 15. Организация хранения готовых кондитерских изделий.		Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи	6	3
Тема 16. Хранение готовой продукции.		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	12	3
Тема 17. Самооценка качества выполнения задания.		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6	3
<b>итого:</b>			<b>108</b>	
<b><i>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</i></b>				
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания.	ПК 6.1 ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	Ознакомление со столовой посудой, приборами, требованиями, предъявляемыми к посуде и приборам, критериями подбора посуды для предприятий питания различных типов и классов, нормами оснащения предприятий общественного питания столовыми посудой, приборами, бельем, правилами хранения и учета. Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия.	18	3
Тема 2.		Составление и оформление различных видов меню и карты вин,	18	3

Меню и преискуранты.		учитывая требования к информации и оформлению меню, карты вин и коктейлей.Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия		
Тема 3. Подготовка к обслуживанию посетителей.		Подготовка торговых помещений к обслуживанию, расстановка мебели в залах получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов, сервировка столов, складывание салфеток. Ознакомление с требованиями к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала, стилем, имиджемОформление записи в дневнике прохождения практики, заключение.руководителя практики от предприятия.	18	3
Тема 4. Организация обслуживания потребителей.		Ознакомление с основными элементами обслуживания в предприятиях общественного питания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню, карты вин, аперитива, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировки стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями.Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия.	18	3
<b>Итого:</b>			<b>72</b>	
<b><i>ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</i></b>				
Тема 1. Ознакомление с предприятием.	ПК 7.1 ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4.	Изучение инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах предприятия, правил производственной санитарии и личной гигиены.Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия.	6	3
Тема 2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	ПК 7.5. ПК 7.6 ПК 7.7 ПК 7.8	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия.	6	3
Тема 3. Обработка рыбы, мяса, птицы.		Совершенствование практических навыков обработки рыбы, мяса, птицы приготовление полуфабрикатов для простых блюд. Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя	6	3

		практики от предприятия		
Тема 4. Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции.		Совершенствование практических навыков приготовления бульонов для супов и соусов. Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия	6	3
Тема 5. Приготовление супов		Совершенствование практических навыков приготовления заправочных, пюреобразных, прозрачных, холодных, молочных супов. Оформление записи в дневнике, прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия.	6	3
Тема 6. Приготовление соусов.		Совершенствование практических навыков приготовления основных и производных соусов. Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия	6	3
Тема 7. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.		Совершенствование практических навыков приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия	6	3
Тема 8. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Совершенствование практических навыков приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия	6	3
Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья.		Совершенствование практических навыков приготовления простых блюд из рыбы: отварных, жареных, тушеных, запеченных, из рубленой массы. Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия	6	3
Тема 10. Приготовление блюд и гарниров из мяса, птицы		Совершенствование практических навыков приготовления простых блюд из мяса: отварных, жареных, тушеных, запеченных, из рубленой массы. Приготовление простых блюд из птицы: отварных, жареных, тушеных, запеченных, из рубленой массы. Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия.	6	3
Тема 11. Приготовление		Подготовка продуктов. Совершенствование практических навыков	6	3

сладких блюд.		приготовления простых сладких блюд: компоты, кисели, желе, муссы, суфле ит.д. Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия.		
Тема 12. Приготовление холодных блюд и закусок, блюд диетического питания.		Совершенствование практических навыков приготовления простых холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, яиц. Совершенствование практических навыков приготовления диетических и лечебных блюд.	6	
<b>Итого:</b>			<b>72</b>	
<b>Всего</b>			<b>684</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 2-репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);  
3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики**

#### **Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики:**

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- рабочие программы по профессиональным модулям;
- положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ОГПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
- рабочая программа учебной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики;
- график учебного процесса;
- протоколы аттестации производственной практики.

### **4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессиональному модулю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
- Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
- Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется на основе дифференцированного зачета по ПМ.01-ПМ.07.

**4.3. Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ.01 включают демонстрацию практических умений в области:**

- оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы;
- способов первичной и механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов мяса и рыбы;
- техники нарезки различными формами овощей, плодов, грибов, нарезки полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- организации рабочего места и безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды при обработке и нарезке овощей, плодов, грибов полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- оценки качества обработанного сырья;
- способов хранения, защиты от потемнения, удаления излишней горечи обработанного сырья способов разморозки мяса и рыбы;
- расчета количества потерь при обработке сырья.

**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 02, ПМ. 03, ПМ. 04, ПМ. 05, ПМ. 06, ПМ. 07 включают демонстрацию практических умений в области:**

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовлении я полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент овощей, плодов, грибов и формы нарезки приготовления полуфабрикатов для практических заданий

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)**

1. Картофель (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
2. Морковь (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
3. Капуста (соломка, шашка, крошка)
4. Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий)
5. Подготовка капустных овощей к фаршированию
6. Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)
7. Подготовка плодовых овощей к фаршированию.

8. Салатно - шпинатные овощи (салат, шпинат, щавель, ревен, спаржа, артишоки), зелень.
9. Грибы.
10. Нарезка крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса и рыбы.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий

**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:**

1. Гречневая рассыпчатая каша с луком.
2. Каша манная молочная с маслом.
3. Каша пшенная молочная с тыквой.
4. Каша рисовая молочная с маслом.
5. Каша гречневая молочная с маслом.
6. Крупеник со сметаной.
7. Пудинг рисовый.
8. Котлеты манные.
9. Рис отварной с маслом.
10. Рис, припущенный с томатом.
11. Запеканка пшенная.
12. Запеканка рисовая.
13. Биточки рисовые.
14. Макароны изделия отварные с томатом.
15. Макароны отварные запеченные с сыром.
16. Лапшевник с творогом.
17. Макаронник.
18. Бобовые, в томатном соусе.
19. Чечевица отварная с луком.
20. Яйцо отварное вкрутую.
21. Яйцо отварное всмятку.
22. Яичная кашка.
23. Яичница глазунья натуральная.
24. Яичница глазунья с мясными продуктами.
25. Омлет натуральный.
26. Омлет смешанный.
27. Сырники из творога со сметаной.
28. Сырники из творога с морковью.
29. Вареники ленивые.
30. Запеканка из творога.
31. Пудинг из творога.
32. Вареники с творогом.
33. Лапша домашняя отварная с маслом.
34. Блинчики с яблоками.
35. Блинчики с творогом.
36. Вареники с вишней
37. блины со сметаной.
38. Оладьи с джемом.
39. суп-пюре из круп.
40. борщ

41. борщ с капустой и картофелем
42. суп молочный с макаронными изделиями
43. суп- Харчо
44. суп вермишелевый на курином бульоне
45. суп вермишелевый на грибном отваре
46. рассольник Домашний
47. борщ холодный
48. щи зелёные
49. суп гороховый с гречками
50. щи из свежей капусты с картофелем
51. свекольник
52. суп овощной
53. суп сладкий из с/фруктов
54. суп картофельный с фасолью
55. щи из квашеной капусты
56. окрошка мясная
57. соус сметанный
58. соус польский (натуральный)
59. соус грибной с томатом
60. соус тар – тар
61. соус грибной
62. соус красный с луком
63. соус сметанный
64. соус томатный
65. соус сметанный с томатом
66. соус молочный
67. соус красный основной
68. соус сметанный с луком
69. соус паровой
70. соус сухарный
71. соус кисло-сладкий
72. соус белый основной
73. соус луковый
74. рыба паровая с гарниром.
75. рыба отварная, соус польский с гарниром.
76. рыба в рассоле с гарниром.
77. рыба жаренная по – ленинградски;
78. рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром.
79. рыба жаренная на гриле с гарниром.
80. шашлык из рыбы с гарниром.
81. рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром.
82. рыба в тесте кляр с гарниром.
83. рыба запеченная по – русски;
84. рыба запеченная по –московски,;
85. солянка рыбная на сковороде.
86. котлеты рыбные с гарниром.
87. биточки рыбные с гарниром.
88. зразы рыбные с гарниром.
89. фрикадельки рыбные.
90. тефтели рыбные с гарниром.
91. креветки отварные;
92. креветки жареные с соусом;

93. креветки жаренные на гриле.
94. мясо отварное с гарниром
95. язык отварной с соусом
96. сосиски отварные с гарниром
97. бифштекс с яйцом
98. антрекот с гарниром
99. эскалоп с гарниром
100. котлета отбивная свиная с гарниром
101. ромштекс с гарниром
102. бефстроганов с гарниром
103. поджарка с гарниром
104. шашлык с гарниром
105. мясо тушеное с гарниром
106. мясо духовое с гарниром
107. говядина в кисло – сладком соусе
108. гуляш с гарниром
109. азу с гарниром
110. плов
111. люля-кебаб с гарниром
112. котлеты с гарниром
113. биточки с гарниром
114. оладьи из печени.
115. курица отваренная с гарниром
116. курица жаренная с гарниром
117. котлеты рубленые из птицы с гарниром

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий

**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:**

1. простые и сложные открытые бутерброды.
2. закрытых бутербродов (сэндвичи).
3. закусочных бутербродов (канапе)
4. винегреты.
5. салат из свежих овощей и помидоров.
6. салат овощной.
7. салат «весна».
8. салат витаминный.
9. салат цезарь.
10. салат мясной.
11. салат столичный.
12. салат рыбный.
13. салат- коктейль с ветчиной и сыром.
14. сельдь с гарниром.
15. сельдь рубленая
16. рыба жаренная под маринадом.
17. паштет из печени.
18. студень мясной с соусом хрен.
19. язык с гарниром.
20. икра баклажанная.

21. баклажаны тушеные с помидорами
22. яйца фаршированная.
23. салатные заправки.
24. холодные соусы.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий

**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**

1. Кисель клюквенный жидкой и средней густоты
2. Кисель молочный средней и густой консистенции
3. желе из цитрусовых
4. желе молочное
5. мусс яблочный( на крупе манной )
6. мусс лимонный
7. мусс клюквенный (фруктовый)
8. самбук абрикосовый
9. самбук яблочный
10. крем ванильный на сметане
11. крем шоколадный
12. яблоки в тесте
13. яблоки в сиропе
14. яблоки печеные
15. шарлотка с яблоками
16. блинчики с начинками
17. пудинг ( сухарный )
18. чай с лимоном
19. кофе черный со сливками
20. кофе на молоке
21. какао с молоком
22. шоколад со взбитыми сливками
23. компот из сухофруктов
24. компот из свежих плодов и ягод
25. морс клюквенный
26. квас хлебный

Ассортимент кондитерской продукции для практических заданий

**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:**

1. пироги с капустой
2. расстегаи с рисом и грибами
3. хлеб багет
4. пицца
5. плюшка Московская
6. пирожки с мясом
7. сосиска в тесте
8. булочка с корицей

9. пирожки с яблоками
10. пирожки с капустой
11. булочка с орешками «Фантазия»
12. ватрушка
13. пирожки с рисом и яйцом
14. пицца Школьная
15. булочка с джемом
16. сочник с творогом
17. кекс столичный
18. языки слоеные
19. валованы
20. яблоко в тесте
21. кекс творожный
22. хачапури В/С
23. хачапури с сыром
24. профитроли
25. меренги
26. пирог с корицей
27. пирог бисквитный с яблоками
28. торт йогуртовый с клубникой
29. пирожное бисквитное с консервированными фруктами

#### **4.4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы ПП ПМ.01-07 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум», а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности предприятий-партнеров.

#### **Оснащение рабочих мест учебных мастерских с зоной для теоретического обучения:**

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Технологическое оборудование:**

- Рабочие столы;
- Весы настольные электронные
- Пароконвектомат
- Микроволновая печь
- Плита электрическая
- Фритюрница
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Тестомесильная машина
- Миксер
- Мясорубка
- Моечная ванна (пятисекционная)
- Производственный стол
- Электрогриль
- Гриль
- Электроблинница
- Кофемашина с капучинатором
- Ховоли
- Миксер для коктейлей
- Соковыжималка
- Кофемолка
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- лопатка;
- веселка;
- венчик;
- ложки;
- шумовка;
- ножи для удаления глазков,

экономной очистки овощей;

-гастроемкости;

-кастрюли;

-сотейники;

-овощерезательная машина,

-электрическая плита,

-холодильные шкафы;

-блендер;

-миксер;

-инструменты, инвентарь, посуда (дежи к тестомесильной машине, дежи к миксерам, миски из нержавеющей стали, гастроемкости из нержавеющей стали, кастрюли 1.5 - 5 л, сковороды, разделочные доски (пластик), подставка для разделочных досок, миски, полусферические, мерные стаканы, противни, перфорированные противни, венчики, сито, лопатки, скребки.кисти силиконовые. круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для штучных кексов, ножи, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, резцы (фигурные) для теста, марципана, раборымолдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, совки для сыпучих продуктов, подносы).

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.6. Информационное обеспечение обучения.**

1.Федеральный Закон об образовании.

2.Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ППССЗ должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### **4.7. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

##### ***Нормативные документы***

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. - М., Экономика, 2007

4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

##### ***Литература***

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 2018г
2. Лотушкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания 2017г
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
4. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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 М. : Издательский центр «Академия», 2018

Интернет-источники:

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.pitportal.ru/>;
- <http://www.creative-chef.ru/>;
- <http://www.gastronom.ru/>;
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

## 5. КОНТРОЛЬ ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них; Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка рабочего места для порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике - Оформление дневника по практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики; - Тестирование</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов. Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике - Оформление дневника по практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики; - Тестирование</p>

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы.</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса;</li> <li>- выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы.</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд из рыбы.</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации;</li> <li>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы.</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для процесса обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы;</li> <li>- характеристика, точность выбора условий и сроков хранения мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов;</li> <li>- точность определения доброкачественности мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов;</li> <li>- правильность организации рабочего места при кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы;</li> <li>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;</li> <li>- соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы</li> <li>- точность расчета количества отходов при кулинарной разделке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; проведение оценки качества при их первичной обработке;</li> <li>- правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест,</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> </ul>

<p>оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров;</li> <li>- правильность определения классификации бульонов и отваров, их пищевой ценности;</li> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара при приготовлении бульонов и отваров;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и отваров;</li> <li>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического и теплового оборудования;</li> <li>- правильность соблюдения технологического процесса приготовления бульонов и отваров;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил, условий и сроков хранения бульонов и отваров;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых первых блюд;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления супов;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых супов;</li> <li>- правильность организации рабочего места повара по приготовлению супов;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых супов;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению простых супов;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску первых блюд;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления супов;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых первых блюд;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска первых блюд;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых первых блюд в зависимости от способа реализации;</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

<p>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.</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>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.</p>	<p>Отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента Хранение, и макаронных изделий. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока при приготовлении блюд и гарниров;</li> <li>- точность определения органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, жиров, сахара, муки, яиц;</li> <li>- правильность организации рабочего места при кулинарной обработке сырья для приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- правильность выполнения действий по хранению сырья для приготовления блюд и гарниров</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы.</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<p>гарнира и соуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы.</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд из рыбы.</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации;</li> <li>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы.</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации</li> </ul>	
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для процесса обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы;</li> <li>- характеристика, точность выбора условий и сроков хранения мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов;</li> <li>- точность определения доброкачественности мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов;</li> <li>- правильность организации рабочего места при кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы;</li> <li>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;</li> <li>- соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы</li> <li>- точность расчета количества отходов при кулинарной разделке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; проведение оценки качества при их первичной обработке;</li> <li>- правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных закусок;</li> <li>- правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных закусок;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд и закусок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд и закусок;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>-соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных блюд и закусок.</li> <li>- точность выбора режимов хранения холодных блюд и закусок в зависимости от вида реализации;</li> <li>-точность проведения бракеража холодных блюд и закусок;</li> <li>-точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных блюд и закусок до момента реализации</li> </ul>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных соусов;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов;</li> <li>- правильность организации рабочего места повара по приготовлению соусов;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов;</li> <li>- правильность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов;</li> <li>- правильность подбора соусов ко вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления соусов;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых соусов;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих и холодных соусов;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации;</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых соусов до момента реализации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения салатов;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению салатов;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению салатов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления салатов;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых салатов;</li> </ul>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения бутербродов и гастрономических продуктов;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки;</li> <li>-точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезке в зависимости от вида реализации;</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых бутербродов до момента реализации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных блюд;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд;</li> <li>- выполнение действий по приготовлению холодных блюд с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуску холодных блюд;</li> <li>- точность выбора режимов хранения простых</li> </ul>	
<p>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.</p>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных блюд;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> <li>- выполнение действий по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуску холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- точность выбора режимов хранения простых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желеобразующих веществ;</li> <li>- точность определения годности различных видов плодов, ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, основных и дополнительных ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям;</li> <li>- изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке;</li> <li>- точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых блюд;</li> </ul>	
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желеобразующих веществ;</li> <li>- точность определения годности различных видов плодов, ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, основных и дополнительных ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям;</li> <li>-изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке;</li> <li>- правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке;</li> <li>- точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желеобразующих веществ;</li> <li>- точность определения годности различных видов плодов, ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, основных и дополнительных ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям;</li> <li>-изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке;</li> <li>- правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<p>отпуске простых холодных и горячих сладких блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке;</li> <li>- точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых блюд;</li> </ul>	
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желирующих веществ;</li> <li>- точность определения годности различных видов плодов, ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, основных и дополнительных ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям;</li> <li>- изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке;</li> <li>- правильность организации рабочего места при приготовлении оформления и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке;</li> <li>- точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных напитков;</li> <li>- соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных напитков;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления простых холодных напитков;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых холодных напитков;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых холодных напитков;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуски готовых простых холодных напитков;</li> <li>- соблюдение последовательности проведения бракеража готовых холодных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<p>напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения отдельных ингредиентов для холодных напитков.</li> </ul>	
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков;</li> <li>- проверка исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых горячих напитков;</li> <li>- правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых горячих напитков.</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых горячих напитков;</li> <li>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении простых горячих напитков;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых горячих напитков;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых горячих напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков;</li> <li>- проверка исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых горячих напитков;</li> <li>- правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых горячих напитков.</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых горячих напитков;</li> <li>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении простых горячих напитков;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых горячих напитков;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых горячих напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места кондитера;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования кондитера;</li> <li>- правильность организации рабочего места кондитера;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов,</li> </ul>

<p>разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>инструментов, инвентаря кондитера;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выполнения действий по подготовке кондитерского сырья к производству;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления кондитерских изделий;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе;</li> <li>- правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий;</li> <li>- точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов творческого оформления хлебобулочных изделий;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> <li>- правильность выполнения действий по подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</li> </ul>	
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования;</li> <li>- соответствие норм вложения продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- точность определения пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него;</li> <li>- правильность выбора температурного режима;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов творческого оформления дрожжевых изделий;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> <li>- правильность выполнения действий по подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> </ul>

<p>кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

	<p>исправлению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	
<p>ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка</li> </ul>

	<p>тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<p>выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.8. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на занятиях по производственной практике</li> <li>- Оформление дневника по практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время производственной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

### Контроль и оценка результатов развития основных общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- демонстрация навыков решения задач профессиональной деятельности в будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственного профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрация навыков использования устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- демонстрация способности проявления гражданско-патриотической позиции и осознанного поведения на основе общечеловеческих ценностей	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- нахождение способов сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 08. . Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- демонстрация навыков использования средств физической культуры и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационных технологий	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрация навыков использования профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i>
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- демонстрация способности планирования предпринимательской деятельности	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i>