

Областное государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Валуйский индустриальный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
специальности среднего профессионального образования  
**43.15.02 Поварское и кондитерское дело**

2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.15.02 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: ОГ АПОУ «Валуйский индустриальный техникум»  
Разработчик: Барабашев С.В., преподаватель профессионального цикла,  
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>	<b>стр. 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>30</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.15.02 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 учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

**Целью учебной практики является:**

- приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии.

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

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных профессиональных умений обучающихся.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является дифференцированный зачет.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

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

ВПД	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	ПК 1.1. Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

изделий сложного ассортимента.	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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>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.</p> <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> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <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>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>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> <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> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>
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.	<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> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <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> <p>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.</p> <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> <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>

	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.
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>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> <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> <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> <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> <p>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>
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.	<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.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <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> <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> <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> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
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>

	ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы. ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски ПК 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки ПК 7.8 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
--	--

### **Общие компетенции выпускника**

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	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 учебной практики:**

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях, а так же на базах предприятий-партнёров. Учащиеся проходят инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности. На экскурсиях знакомятся с производством предприятий-партнёров. Приобретают и отрабатывают профессиональные умения и навыки. Проходят поэтапные квалификационные испытания, в ходе которых проверяются усвоенные учащимися профессиональные компетенции.

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

Учебная практика проводится в течение учебного года на 1, 2, 3, 4 курсах в учебных мастерских, лабораториях а так же на базах предприятий - партнёров. Учебной практикой руководят мастера производственного обучения по специальности «Поварское и кондитерское дело»

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

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

-ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: 4 недели (144 часа);

-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: 2 недели (72 часа);

-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 неделя (36 часов);

-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: 2 недели (72 часа);

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

Всего: 13 недель (468 часов).

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**

Результатом освоения программы учебной 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**

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,
- хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

**Знать:**

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;



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

**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**

**иметь практический опыт в:**

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-ведении расчетов с потребителями.

**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**

**иметь практический опыт в:**

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-ведении расчетов с потребителями.

**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**

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

**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, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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**

**иметь практический опыт в:**

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

-ведении расчетов с потребителями.

**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.07Выполнение 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 рецептур 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 УЧЕБНОЙ 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>		
ПК 1.1 – 1.4	УП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	72
<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>		
ПК 2.1- 2.8	УП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	144
<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>		
ПК3.1 – 3.7	УП.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.	72
<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>		
ПК 4.1 -4.6	УП.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.	36
<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>		
ПК 5.1 – 5.6	УП.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.	72
<b>ПМ.07.Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</b>		
ПК 7.1-7.5	УП.07.Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	72
Всего		468

### 3.2. Структура и содержание учебной практики

Наименование темы профессионального модуля	Наименование профессиональной компетенции	Виды работ учебной практики, содержание	Часы	Уровень освоения
<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</b>				
Тема 1. Оценка качества и организация хранения продуктоув. 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	3
		Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.	6	3
		Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	6	2
Тема 2. Выбор, подготовка продуктов и методов приготовления.				
Тема 3. Разработка ассортимента мясных полуфабрикатов.				
Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из говядины.				

Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из свинины.		Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	12	2
Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из баранины.		Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	6	2
Тема 7. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из субпродуктов.		Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.- оценка качества полуфабрикатов.	6	2
Тема 8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.		Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.	6	3
Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.		Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и в замороженном виде. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного сырья дичи в охлажденном и замороженном виде. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.	6	3
Тема 10. Расчет стоимости полуфабрикатов различного ассортимента.		Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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	2
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.	6	3
<b>итого:</b>			<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>				
Тема 1. Оценка качества и организация хранения продуктоув. Оформление	ПК 2.1.	<b>Содержание</b>		
	ПК 2.2. ПК 2.3.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	12	3

заявок.	ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	<p>ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
Тема 2. Разработка ассортимента сложных горячих блюд.		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Разработка 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.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность 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.</p>	12	3
Тема 3. Приготовление горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента		<p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из грибов. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из грибов.</p>	12	3
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного		Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (паст). Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.	12	3

ассортимента				
Тема 5.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	12	3
Тема 6.Приготовление горячих блюд из мяса сложного ассортимента.		Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса.	12	3
Тема 7.Приготовление горячих блюд из рыбы сложного ассортимента.		Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыба. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы.	12	3
Тема 8.Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.		Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы.Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из дичи. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из кролика	12	3
Тема 9. Охлаждение, замораживани и хранение горячих 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.	12	3
Тема 10.Расчет стоимости горячих блюд и закусок.		Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	12	3
Тема 11. Размещение оборудования на рабочем месте.		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.	12	3
Тема 12.Хранение горячих блюд на раздаче. Сервировка.		Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6	3

		Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
Тема 13.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	6	3
<b>итого:</b>			<b>144</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>				
Тема 1.Оценка качества и организация хранения продуктоув. Оформление заявок.	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.	6	3
Тема 2.Приготовление и оформление сложных бутербродов.	ПК 3.7.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	3
Тема3. Приготовление и оформление сложных закусок.		Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	3
Тема 4. Приготовление сложных мясных салатов.		Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	3
Тема 5.Приготовление и оформление винегретов.		Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.. Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд . Контроль качества и безопасности готовых изделий..	6	3
Тема6. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мяса.		Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	12	3
Тема7. Приготовление и оформление сложных		Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий	6	3

холодных блюд из рыбы.				
Тема 8.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из птицы.		Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий	6	3
Тема9.Приготовление и оформление гарниров, заправок для холодных блюд.		Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6	3
Тема 10.Хранение холодных блюд на раздаче. Сервировка.		Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	3
Тема11.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	6	3
<b>итого:</b>			<b>72</b>	
<b>ПМ.04Организация 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>				
Тема 1.Оценка качества и организация хранения продуктоув. Оформление заявок.	ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5 ПК 4.6	<b>Содержание</b>		
		Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.	6	2
Тема 2. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента		Отработка 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	6	2



		(ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые) для отдельных холодных десертов. Контроль качества и безопасности. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента		
Тема3 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента		Отработка 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		Отработка 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		Отработка 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
<b>итого:</b>			<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>				
Тема 1.	ПК 5.1	<b>Содержание</b>		

Оценка качества и организация хранения продуктоув. Оформление заявок.	ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК.5.6	Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.	6	2
Тема 2 Приготовление дрожжевого теста для сложных хлебобулочных изделий.		Отработка приемов приготовления теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами	6	2
Тема 3 Приготовление и оформление пирогов и пирожков с фаршем.		Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.Отработка приемов отделки и варианты оформления.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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами	6	3
Тема 4. Приготовление и оформление сложных сдобных хлебобулочных изделий.		Отработка приемов приготовления сложных хлебобулочных изделий (сдоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, плюшка московская, булочка сдобная, крендель выборгский, булочка гражданская, булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, пирог «Невский», Калач Саратовский, Каравайчик «Серпуховский», Крендель сдобный « Юбилейный», Калач «Свадебный», Кулич пасхальный).Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий. Способы отделки и варианты оформления.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами	6	3

		техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами		
Тема 5 Приготовление полуфабрикатов из различных видов бездрожжевого теста для сложных мучных кондитерских изделий		Отработка приемов приготовления слоеного, бисквитного, воздушного, воздушно-орехового, заварного, песочного, вафельного полуфабрикатов. Контроль качества и безопасности. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами	12	3
Тема 6 Приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		Отработка приемов приготовления и оформления пряников, коврижек, кексов, печенья песочного. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами	6	3
Тема 7 Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий.		Отработка приемов приготовления глазурей, помад, посыпок, карамели, желе и украшения из них. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	6	3

		чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами		
Тема 8 Приготовление кремов сложных мучных кондитерских изделий.		Отработка приемов приготовления кремов масляных, белковых и оформления из них. Контроль качества и безопасности кремов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами	6	3
Тема 9 Приготовление и оформление пирожных.		Отработка приемов приготовления и оформления пирожных (заварных, бисквитных, крошковых, воздушных, миндальных, песочных, слоеных, вафельных). Способы отделки и варианты оформления. Контроль качества и безопасности пирожных. 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами	6	3
Тема 10 Приготовление и оформление праздничных тортов.		Отработка приемов приготовления и оформления праздничных тортов (бисквитных, воздушно-ореховых, миндальных, песочных, слоеных, вафельных). Способы отделки и варианты оформления. Контроль качества и безопасности. 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами	6	3
Тема 11		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование	6	3

Упаковка и выбор тары для хлебобулочных изделий. Хранение хлебобулочных изделий.		(комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
<b>итого:</b>			<b>72</b>	
<b>ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</b>				
Тема 1. Обработка и нарезка овощей и грибов.	ПК 7.1 ПК 7.2. ПК 7.3.	Отработка приемов обработки и нарезки овощей и грибов в соответствии с методами приготовления, рецептурой, особенностями блюда, типом и видом овощей и питания. Контроль качества и безопасности	6	3
Тема 2. Приготовление отварных и припущенных блюд из овощей и грибов.	ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6 ПК 7.7	Отработка приемов приготовления и оформления отварных и припущенных блюд из овощей и грибов в соответствии с методами приготовления, особенностями блюда, типом и видом овощей и питания. Контроль качества и безопасности	6	3
Тема 3. Приготовление жареных блюд из овощей и грибов.	ПК 7.8	Отработка приемов приготовления и оформления жареных блюд из овощей и грибов в соответствии с методами приготовления, рецептурой, особенностями блюда, типом и видом овощей и питания. Контроль качества и безопасности	6	3
Тема 4. Приготовление блюд и гарниров из бобовых		Отработка приемов приготовления и оформления блюд и гарниров из бобовых в соответствии с методами приготовления, рецептурой, особенностями блюда, типом и питания. Контроль качества и безопасности	6	3
Тема 5. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий		Отработка приемов приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления, рецептурой, особенностями блюда, типом питания. Контроль качества и безопасности	6	3
Тема 6. Приготовление простых блюд из яиц и творога		Отработка приемов приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога в соответствии с методами приготовления, рецептурой, особенностями блюда, типом питания. Контроль качества и безопасности	6	3
Тема 7. Приготовление мучных блюд		Отработка приемов приготовления и оформления мучных блюд в соответствии с методами приготовления, рецептурой, особенностями блюда, типом питания. Контроль качества и безопасности	6	3
Тема 8. Приготовление супов.		Отработка приемов приготовления и оформления борщей, рассольников, солянок, картофельных, крупяных, национальных супов в соответствии с методами приготовления, рецептурой, особенностями блюда, типом	6	3

		питания. Контроль качества и безопасности		
Тема 9. Приготовление холодных соусов и салатов.		Приготовление соусов салатов в соответствии с методами приготовления, рецептурой, особенностями блюда, типом питания. Контроль качества и безопасности	6	3
Тема 10. Приготовление блюд из рыбы.		Отработка приемов приготовления и оформления и обработка рыбы в соответствии с методами приготовления, рецептурой, особенностями блюда, видом рыбы и типом питания. Контроль качества и безопасности	6	3
Тема 11. Приготовление блюд из мяса и птицы.		Отработка приемов приготовления и оформления и обработка мяса, птицы, дичи в соответствии с методами приготовления, рецептурой, особенностями блюда, типом питания. Приготовление холодных, горячих блюд, закусок из мяса, птицы и дичи. Контроль качества и безопасности	12	3
<b>Итого:</b>			<b>72</b>	
Всего:			468	

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

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

- ФГОС СПО по специальности 43.15.02 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 ОГАПОУ «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 по специальности 43.15.02 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 07, включают демонстрацию практических умений в области:**

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготвлении 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 нарезкии приготовления полуфабрикатов для практических заданий

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

1. Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)
2. Картофель (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
3. Морковь (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
4. Капуста (соломка, шашка, крошка)
5. Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий)
6. Подготовка капустных овощей к фаршированию
7. Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)
8. Подготовка плодовых овощей к фаршированию.
9. Салатно - шпинатные овощи (салат, шпинат, щавель, ревень, спаржа, артишоки), зелень.
10. Грибы.
11. Нарезка крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса и рыбы.



**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. Крупенник 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. лины 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 гренками
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 введение процессов приготовления 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

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий  
**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольких профессиям рабочих, должностям служащих(для специальностей СПО)**

1. Корнеплоды(брусочек, соломка, кубик, ломтик, кружочек)
2. Клубнеплоды(брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
3. Капустные и луковые (брусочек, соломка, шашка, крошка соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
4. Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)
5. Грибы.
6. Сырники из творога со сметаной.
7. Сырники из творога с морковью.
8. Вареники ленивые.
9. Запеканка из творога.
10. Пудинг из творога.
11. Вареники с творогом.
12. Лапша домашняя отварная с маслом.
13. Блинчики с яблоками.
14. Блинчики с творогом.
15. Вареники с вишней
16. лины со сметаной.
17. Оладьи с джемом.
18. суп-пюре из круп.
19. борщ
20. борщ с капустой и картофелем
21. суп молочный с макаронными изделиями
22. суп- Харчо
23. суп вермишелевый на курином бульоне
24. суп вермишелевый на грибном отваре
25. рассольник Домашний
26. борщ холодный
27. щи зелёные
28. суп гороховый с гренками
29. щи из свежей капусты с картофелем
30. свекольник
31. суп овощной
32. суп сладкий из с/фруктов
33. суп картофельный с фасолью
34. щи из квашеной капусты
35. окрошка мясная
36. соус сметанный
37. соус польский (натуральный)

38. соус грибной с томатом
39. соус тар – тар
40. соус грибной
41. соус красный с луком
42. соус сметанный
43. соус томатный
44. соус сметанный с томатом
45. соус молочный
46. соус красный основной
47. соус сметанный с луком
48. соус паровой
49. соус сухарный
50. соус кисло-сладкий
51. соус белый основной
52. соус луковый
53. рыба паровая с гарниром.
54. рыба отварная, соус польский с гарниром.
55. рыба в рассоле с гарниром.
56. рыба жаренная по – ленинградски;
57. рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром.
58. рыба жаренная на гриле с гарниром.
59. шашлык из рыбы с гарниром.
60. рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром.
61. рыба в тесте кляр с гарниром.
62. рыба запеченная по – русски;
63. рыба запеченная по – московски,;
64. солянка рыбная на сковороде.
65. котлеты рыбные с гарниром.
66. биточки рыбные с гарниром.
67. зразы рыбные с гарниром.
68. фрикадельки рыбные.
69. тефтели рыбные с гарниром.
70. креветки отварные;
71. креветки жаренные с соусом;
72. креветки жаренные на гриле.
73. мясо отварное с гарниром
74. язык отварной с соусом
75. сосиски отварные с гарниром
76. бифштекс с яйцом
77. антрекот с гарниром
78. эскалоп с гарниром
79. котлета отбивная свиная с гарниром
80. ромштекс с гарниром
81. бефстроганов с гарниром
82. поджарка с гарниром
83. шашлык с гарниром
84. мясо тушеное с гарниром
85. мясо духовое с гарниром
86. говядина в кисло – сладком соусе
87. гуляш с гарниром
88. азу с гарниром
89. плов
90. люля-кебаб с гарниром

91. котлеты с гарниром
92. биточки с гарниром
93. оладьи из печени.
94. курица отваренная с гарниром
95. курица жаренная с гарниром
96. котлеты рубленые из птицы с гарниром
- Сырники из творога со сметаной.
97. Сырники из творога с морковью.
98. Вареники ленивые.
99. Запеканка из творога.
100. Пудинг из творога.
101. Вареники с творогом.
102. Лапша домашняя отварная с маслом.
103. Блинчики с яблоками.
104. Блинчики с творогом.
105. Вареники с вишней
106. лины со сметаной.
107. Оладьи с джемом.
108. суп-пюре из круп.
109. борщ
110. борщ с капустой и картофелем
111. суп молочный с макаронными изделиями
112. суп- Харчо
113. суп вермишелевый на курином бульоне
114. суп вермишелевый на грибном отваре
115. рассольник Домашний
116. борщ холодный
117. щи зелёные
118. суп гороховый с гренками
119. щи из свежей капусты с картофелем
120. свекольник
121. суп овощной
122. суп сладкий из с/фруктов
123. суп картофельный с фасолью
124. щи из квашеной капусты
125. окрошка мясная
126. соус сметанный
127. соус польский (натуральный)
128. соус грибной с томатом
129. соус тар – тар
130. соус грибной
131. соус красный с луком
132. соус сметанный
133. соус томатный
134. соус сметанный с томатом
135. соус молочный
136. соус красный основной
137. соус сметанный с луком
138. соус паровой
139. соус сухарный
140. соус кисло-сладкий
141. соус белый основной
142. соус луковый

143. рыба паровая с гарниром.
144. рыба отварная, соус польский с гарниром.
145. рыба в рассоле с гарниром.
146. рыба жаренная по – ленинградски;
147. рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром.
148. рыба жаренная на гриле с гарниром.
149. шашлык из рыбы с гарниром.
150. рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром.
151. рыба в тесте кляр с гарниром.
152. рыба запеченная по – русски;
153. рыба запеченная по –московски,;
154. солянка рыбная на сковороде.
155. котлеты рыбные с гарниром.
156. биточки рыбные с гарниром.
157. зразы рыбные с гарниром.
158. фрикадельки рыбные.
159. тефтели рыбные с гарниром.
160. креветки отварные;
161. креветки жареные с соусом;
162. креветки жаренные на гриле.
163. мясо отварное с гарниром
164. язык отварной с соусом
165. сосиски отварные с гарниром
166. бифштекс с яйцом
167. антрекот с гарниром
168. эскалоп с гарниром
169. котлета отбивная свиная с гарниром
170. ромштекс с гарниром
171. бефстроганов с гарниром
172. поджарка с гарниром
173. шашлык с гарниром
174. мясо тушеное с гарниром
175. мясо духовое с гарниром
176. говядина в кисло – сладком соусе
177. гуляш с гарниром
178. азу с гарниром
179. плов
180. люля-кебаб с гарниром
181. котлеты с гарниром
182. биточки с гарниром
183. оладьи из печени.
184. курица отваренная с гарниром
185. курица жаренная с гарниром
186. котлеты рубленые из птицы с гарниром



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

Реализация программы УП 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 ППКРС 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.

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

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

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. 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 предприятий 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 УЧЕБНОЙ 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), приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике - Оформление дневника по учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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.</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике - Оформление дневника по учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации</p>

	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
--	--	---

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 и нерыбного водного сырья;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы.</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; подбор гарнира и соуса;</li> <li>- выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы.</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</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 и нерыбного водного сырья.</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья до момента реализации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов</p>	<p>обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для процесса обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика, точность выбора условий и сроков хранения мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> </ul>

<p>полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<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.</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника</li> </ul>



<p>подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>	<p>по учебной практике;</p> <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 учебной 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 разнообразного ассортимента ;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность организации рабочего места повара по приготовлению супов;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении супов разнообразного ассортимента;</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> <p>Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению горячих соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых горячих соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства горячих соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность организации рабочего места повара по приготовлению горячих соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента</li> <li>- правильность выполнения технологических операций при приготовлении горячих соусов разнообразного ассортимента</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления соусов; точность проведения бракеража готовых соусов;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих соусов разнообразного ассортимента</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 практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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</p>	<p>Точность расчета количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- соблюдение последовательности проведения бракеража готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды и сервировки для отпуска горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых горячих блюд и гарниров из</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка</li> </ul>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>качества готовых блюд во время учебной практики; - Тестирование</p>
<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>	<p>- правильность обработки яиц и подготовки творога к тепловой обработке; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога сыра, муки разнообразного ассортимента ; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога сыра, муки разнообразного ассортимента ; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из яиц и творога сыра, муки разнообразного ассортимента; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из яиц и творога сыра, муки разнообразного ассортимента ; - точность определения тепловых режимов и времени при приготовлении блюд из яиц и творога сыра, муки разнообразного ассортимента ; - точность расчета количества сырья для приготовления блюд из яиц и творога сыра, муки разнообразного ассортимента ; - правильность выполнения действий по приготовлению блюд из яиц и творога сыра, муки разнообразного ассортимента ; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из яиц и творога сыра, муки разнообразного ассортимента ; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд; - точность проведения бракеража готовых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых блюд из яиц и творога сыра, муки разнообразного ассортимента ;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике - Оформление дневника по учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики; - Тестирование</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике - Оформление дневника по учебной практике;</p>

<p>реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - правильность выполнения действий по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; подбор гарнира и соуса;</li> <li>- выполнение действий по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента- точность проведения бракеража готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в зависимости от вида реализации;</li> <li>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента до момента 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 учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку,</p>	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента - правильность выбора</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной</li> </ul>

<p>адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>условий и сроков хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; подбор гарнира и соуса;</li> <li>- выполнение действий по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента - точность расчета количества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента - точность выбора режимов хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента в зависимости от вида реализации;</li> <li>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых горячих</li> </ul>	<p>практике</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
--	---	--

	<p>блюдов, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента до момента реализации</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.</p>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- выполнение действий по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- точность выбора режимов хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в зависимости от вида реализации;</li> <li>-точность проведения бракеража холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок до момента реализации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</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, заправок разнообразного ассортимента;</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 холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность выполнения технологических операций при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента - правильность подбора холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента к сладким блюдам, холодным блюдам и закускам;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</li> <li>- точность проведения бракеража готовых соусов;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации;</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента до момента реализации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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</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> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления салатов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> </ul>

<p>и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения бракеража готовых салатов;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска салатов;</li> <li>-точность выбора режимов хранения салатов в зависимости от вида реализации;</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения салатов до момента реализации.;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента - точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</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, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента в зависимости от вида реализации;</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента до момента реализации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 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- правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд;</li> <li>- выполнение действий по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- точность выбора режимов хранения простых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в зависимости от вида реализации;</li> <li>-точность проведения бракеража холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента до момента реализации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое</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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> </ul>

<p>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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оборудования для процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</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 - правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</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 отпуска холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</li> <li>- точность выбора режимов хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента в зависимости от вида реализации;</li> <li>-точность проведения бракеража холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>-точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента до момента реализации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</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,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника</li> </ul>

<p>для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>консервированных и сушеных, основных и дополнительных ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 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>по учебной практике;</p> <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 учебной 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 норм и правил при организации рабочего места по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- проверка исправности теплового оборудования для процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента-правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</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>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желирующих веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента- - соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>-соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента- 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 практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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</p>	<p>соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места и приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению холодных напитков;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска готовых холодных напитков;</li> <li>- соблюдение последовательности проведения бракеража готовых холодных напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка</li> </ul>

и форм обслуживания.	- точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения отдельных ингредиентов для холодных напитков	качества готовых блюд во время учебной практики; - Тестирование
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- проверка исправности теплового оборудования для процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению горячих напитков;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении горячих напитков;</li> <li>-правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску горячих напитков разнообразного ассортимента- правильность выбора условий и сроков хранения готовых горячих напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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>	<p>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента; - проверка исправности теплового оборудования для процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента - правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. - правильность организации рабочего места по приготовлению горячих напитков; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении горячих напитков; -правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску горячих напитков разнообразного ассортимента - правильность выбора условий и сроков хранения готовых горячих напитков;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике - Оформление дневника по учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики; - Тестирование</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.</p>	<p>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места кондитера; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования кондитера; - правильность организации рабочего места кондитера; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря кондитера; - правильность выполнения действий по подготовке кондитерского сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления кондитерских изделий; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике - Оформление дневника по учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики; - Тестирование</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 практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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>- 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 практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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 5.3. 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>- 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 практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</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>- 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 практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</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>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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> <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 практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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 практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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 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 практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</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 практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение</li> </ul>

<p>Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>и оценка на практических занятиях по учебной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной 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	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК01. 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
ОК02. 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
ОК03. 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
ОК04. 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
ОК05. 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
ОК06. 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
ОК07. 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
ОК08. 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационных технологий	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 10.. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрация навыков использования профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- демонстрация способности планирования предпринимательской деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике