

УТВЕРЖДАЮ  
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный  
техникум»

Директор  /В.В. Волохова/

« 30 »  2022 г.

## ТИПОВАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

ООО «Фрегат»  
ИП Коваль Я.А.

на 2022-2026 учебные годы

2022 г.

Лист согласования

Согласовано  
ИП Коваль Я.А.

Директор  /Коваль Я.А./

« 30 » 07 2022 г.

Согласовано  
ООО «Фрегат»

Генеральный директор  /Сниткин А.А./

« 30 » 07 2022 г.



Программа практической подготовки (дуального обучения) разработана на основе:  
– Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
– рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организации - разработчики программы:**

Профессиональная образовательная организация (далее - ПОО):  
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

Предприятие/организация:  
ООО «Фрегат»  
ИП Коваль Я.А.

Разработчики программы:

Лялина Наталья Ивановна	Мастер производственного обучения	ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум
Ольхин Николай Николаевич	Технолог	ИП Коваль Я.А.
Калуцкая Анна Сергеевна	Администратор	ООО «Фрегат»

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

## 1.1. Область применения программы

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

Цель программы: - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности;

- подготовка обучающихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- совершенствование знаний и практических умений, полученных обучающимися в процессе производственного обучения, освоения производственных навыков и умений.

Задачи программы:

-организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

-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;

-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;

-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;

-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;

-организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>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</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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,</p>

	<p>весомизмерительных 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 рецептов 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.</p>
<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>	<p>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</p>



	<p>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,</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	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.
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>

	<p>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 рецептов 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.</p>
<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>	<p>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</p>

	<p>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</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления 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 хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>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;</p>

	<p>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.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

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

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

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

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

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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

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

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

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

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

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

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

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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

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

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

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.



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

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

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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

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

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

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

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

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

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

2.1. Количество часов на освоение программы на предприятии/организации:

Всего часов	В соответствии с ФГОС	В ПОО, мастерских/лабораторных	На предприятии/организации	Наименование предприятий
<b>Аудиторные часы</b>	<b>1346</b>			
<i>из них:</i>				
часы теоретического обучения МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (ПК 01)	26	26	0	
часы теоретического обучения МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (ПК 01)	36	36	0	
часы теоретического обучения МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ПК 02)	26	26	0	
часы теоретического обучения МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ПК 02)	70	70	0	
часы теоретического обучения МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ПК 03)	26	26	0	
часы теоретического обучения МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ПК 03)	60	60	0	
часы теоретического обучения МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного (ПК 04)	26	26	0	
часы теоретического обучения МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и	26	26	0	

горячих десертов, напитков сложного ассортимента (ПК 04)				
часы теоретического обучения МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 05)	26	26	0	
часы теоретического обучения МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного (ПК 05)	72	72	0	
часы теоретического обучения МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (ПК 06)	82	82	0	
часы теоретического обучения МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск (ПК 07)	70	70	0	
часы теоретического обучения МДК 07.02 Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 07)	72	72	0	
часы практического обучения МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (ПК 01)	10	10	0	
часы практического обучения МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (ПК 01)	46	46	0	
часы практического обучения МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ПК 02)	10	10	0	
часы практического обучения МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ПК 02)	182	182	0	
часы практического обучения МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ПК 03)	10	10	0	
часы практического обучения МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ПК 03)	48	0	14	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.

часы практического обучения МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного (ПК 04)	10	10	0	
часы практического обучения МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (ПК 04)	46	0	26	
часы практического обучения асы теоретического обучения МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 05)	10	10	0	
часы практического обучения МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного (ПК 05)	90	0	40	
часы практического обучения МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (ПК 06)	72	0	32	
часы практического обучения МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск (ПК 07)	126	0	46	
часы практического обучения МДК 07.02 Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 07)	68	0	38	
<b>Часы практики</b>	<b>1080</b>			
<i>из них</i>				
часы учебной практики ПМ 01. (ПК 01)	36	0	36	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.
часы учебной практики ПМ 02. (ПК 02)	72	0	72	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.
часы учебной практики ПМ 03. (ПК 03)	72	0	72	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.
часы учебной практики ПМ 04. (ПК 04)	36	0	36	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.
часы учебной практики ПМ 05. (ПК 05)	72	0	72	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.
часы учебной практики ПМ 07. (ПК 07)	252	0	252	ООО «Фрегат» ИП Коваль

				Я.А.
часы производственной практики ПМ 01. (ПК 01)	36	0	36	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.
часы производственной практики ПМ 02. (ПК 02)	144	0	144	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.
часы производственной практики ПМ 03. (ПК 03)	72	0	72	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.
часы производственной практики ПМ 04. (ПК 04)	36	0	36	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.
часы производственной практики ПМ 05. (ПК 05)	36	0	36	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.
часы производственной практики ПМ 06. (ПК 06)	72	0	72	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.
часы производственной практики ПМ 07. (ПК 07)	144	0	144	ООО «Фрегат» ИП Коваль Я.А.
	2426	1150	1276	



**Расчет коэффициента практической подготовки (дуальности)**

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики: 2426
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации: 196 ч.
3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): 1080 ч.
4. Коэффициент дуальности\*: 52,6%

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на предприятии/организации

– площадей:

№ п/п	Наименование учебного кабинета, кабинета инструктора	Площадь, кв.м	Количество
	Кабинет охраны труда и техники безопасности		1

– производственных помещений:

№ п/п	Наименование производственных помещений	Количество
1.	горячий цех	4
2.	холодный цех	4
3.	овощной цех	4
4.	мясной цех	4
5.	рыбный цех	4
6.	кондитерский цех	4

– оборудования, средств производства:

№ п/п	Наименование оборудования / средств производства	Количество***				
		цех	комплекс	мастерские, рабочие места мастерских	лабораторий и рабочих мест лабораторий	итого
1.	универсальный привод с набором сменных механизмов	4				4
2.	весы ВНЦ	1	2	1		4
3.	весы механические	2	1	1		4
4.	блинница TEFAL PY 557012	1	1			2
5.	кухонный комбайн Oursson KP0600HSD/BS		2			2
6.	холодильное оборудование	2	14			16
7.	миксера	3	4	3		10
8.	электроплиты	15	6	4		25
9.	тестомесильная машина	3	1			4
10.	ярусная печь ХПЭ-500	2	4			6
11.	производственные столы	15	10			25
12.	раковины для мытья посуды,	10	10			20
13.	измельчительно-режущее оборудование	23	15	12		50
14.	весы SALTER 1035	2				2
15.	мясорубки электрические	6	4	2		12
16.	сковороды электрические	7	5			12
17.	электрогриль GFGRIL GF-200	1				1
18.	тестомесильная машина "SGS" KDM 20	2				2



### 3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей и мастеров производственного обучения):

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

Требования к квалификации наставников на предприятии:

Образование средне-профессиональное, стаж не менее 5 лет, разряд не менее 5.

Ф.И.О. ответственных на предприятии за проведение практической подготовки (дуального обучения):

ИП Коваль Я.А.

Ольхин Николай Николаевич, технолог.

ООО «Фрегат»

Калуцкая Анна Сергеевна, администратор.

Ф.И.О. ответственных на предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте:

ИП Коваль Я.А.

Ольхин Николай Николаевич, технолог.

ООО «Фрегат»

Калуцкая Анна Сергеевна, администратор.

Ф.И.О. ответственных на предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам:

ИП Коваль Я.А.

Ольхин Николай Николаевич, технолог.

ООО «Фрегат»

Калуцкая Анна Сергеевна, администратор.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

Контроль и оценка результатов освоения программы практической подготовки (дуального обучения) осуществляется текущим, промежуточным, итоговым контролем.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<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>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	<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>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<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>
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<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>
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.	<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>
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<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>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	<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>
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.	<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>
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.	<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>
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.	<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>
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.	<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>
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<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>
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<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,</li> </ul>

	<p>инструментов, инвентаря;</p> <p>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</p> <p>- Тестирование</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</p> <p>- Оформление дневника по учебной практике;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</p> <p>- Тестирование</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>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</p> <p>- Оформление дневника по учебной практике;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</p> <p>- Тестирование</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>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</p> <p>- Оформление дневника по учебной практике;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</p> <p>- Тестирование</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>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</p> <p>- Оформление дневника по учебной практике;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</p> <p>- Тестирование</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> <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</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</p> <p>- Оформление дневника по учебной практике;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</p> <p>- Тестирование</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</p> <p>- Оформление дневника по учебной практике;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</p> <p>- Тестирование</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических</p>

оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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
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.	- 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
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.	- 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
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.	- 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
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	- 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
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- 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>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>- 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>- 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 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.</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> </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>- 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>- 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>- 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>- 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>- 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 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</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 7.8 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</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>