



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский колледж индустрии питания и торговли»

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА**

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Челябинск 2023

Рассмотрено на заседании  
Предметно - цикловой комиссии  
Протокол № 1 от «01» сентября 2023 г.  
Председатель ПЦК ПМ \_\_\_\_\_ М.Н. Климпуш

УТВЕРЖДАЮ  
и.о.зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ А.Н. Исмагилова  
«01» сентября 2023 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной основной образовательной программы.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Составители:

Копылова С.В. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Патракова Н.В. – мастер п/о ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Урнтаева О.Ш. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Климпуш М.Н. – мастер п/о ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	64

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

### 1.1.1 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:</i>
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
<i>ВД 2</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ВД 3</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
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
<i>ВД 4</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ВД 5</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
<i>ВД 6</i>	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>
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
	<i>ПМ 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»</i>
	<i>ПМ 07.02 Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»</i>
	<i>ПМ 07.03 Выполнение работ по рабочей профессии «Пекарь»</i>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем и виды производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование вида практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
<b>Производственной практика</b>	<b>756</b>		
<i>ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	<b>72</b>	Концентрированная	Зачет Экзамен по модулю (практико-ориентированный)
<i>ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</i>	<b>144</b>	Концентрированная	Зачет Экзамен по модулю (практико-ориентированный)
<i>ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<b>108</b>	Концентрированная	Зачет Экзамен по модулю (практико-ориентированный)
<i>ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<b>72</b>	Концентрированная	Зачет Экзамен по модулю (практико-ориентированный)
<i>ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<b>108</b>	Концентрированная	Зачет Экзамен по модулю (практико-ориентированный)
<i>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	<b>72</b>	Концентрированная	Зачет Экзамен по модулю (практико-ориентированный)
<b>Производственная практика для освоения рабочей профессии по ПМ.07</b>	<b>144</b>		
<i>ПМ07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»</i>	<b>72</b>	Концентрированная	Зачет Квалификационный экзамен
<i>ПМ07.02 Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»</i>	<b>36</b>	Концентрированная	Зачет Квалификационный экзамен
<i>ПМ07.02 Выполнение работ по рабочей профессии «Пекарь»</i>	<b>36</b>	Концентрированная	Зачет Квалификационный

			<i>ЭКЗАМЕН</i>
<b>Преддипломная практика</b>	<i>144</i>	<i>Концентрир ованная</i>	<i>Зачет</i>



## 2.2. Содержание практики

### Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

#### Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

#### 1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт по</b>	
П 1.1	- разработки ассортимента полуфабрикатов;
П 1.2	- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
П 1.3	- 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;
П 1.4	- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
П 1.5	- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
П 1.6	- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
П 1.7	- контроля хранения и расхода продуктов.

**Тематика и содержание производственной практики ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1 Организация подготовки и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</b>		<b>24</b>	
<i>1.1 Организация подготовки и приготовление рыбы специальной разделки, порционных полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</i>	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента рыбы специальной разделки, порционных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; оценка качества сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций приготовления, оценка качества сырья органолептическим методом. Приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рыбы; (приготовление полуфабрикатов из рыбы на филе с кожей без костей, чистое филе) оценка качества продукции органолептическим методом, подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде.	6	П1.1-П1.7
<i>1.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</i>	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Методы обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	6	П1.1-П1.7
<i>1.3 Обработка, подготовка</i>	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими		П1.1-П1.7

<i>нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</i>	требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки: омаров; обработанных улиток, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	6	
<i>1.4 Организация подготовки работ по обработке сырья и приготовлению рыбных полуфабрикатов из рубленной и кнельной массы</i>	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; Приготовление рубленной и кнельной массы и полуфабрикаты из нее; оценка качества сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций приготовления, оценка качества сырья органолептическим методом. Приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рыбы; оценка качества продукции органолептическим методом, подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде.	6	П1.1-П1.7
<b>Раздел 2 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>30</b>	
<i>2.1 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.</i>	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рубленого мяса. Определение последовательности технологических операций приготовления, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом. Приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рубленого мяса; Приготовление зраз и рулета из свиной головы; подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде.	6	П1.1-П1.7
<i>2.2 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины,</i>	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса баранины, ягнят, молочных поросят, свиной головы. Определение последовательности	6	П1.1-П1.7

<i>баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, свиной головы для сложной кулинарной продукции</i>	технологических операций приготовления, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом. Приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса баранины; из мяса ягнят, молочных поросят, поросячьей головы; Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса, подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде.		
<i>2.3 Организация подготовки мяса и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; приготовление полуфабрикатов: пиканья фаршированная, пиканья-стейк. Определение последовательности технологических операций приготовления, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом. Подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде.	6	П1.1-П1.7
<i>2.4 Организация подготовки мяса и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; Приготовление блюда шашлык по-московски, шашлык по-карски. Определение последовательности технологических операций приготовления, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом; подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде.	6	П1.1-П1.7
<i>2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</i>	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	П1.1-П1.7
<b>Раздел 3 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из</b>		<b>18</b>	

<b>домашней птицы</b>			
<i>3.1 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы</i>	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из домашней птицы. Определение последовательности технологических операций приготовления, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы; подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде.	6	П1.1-П1.7
<i>3.2 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы и дичи. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов), гусь запеченный. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	П1.1-П1.7
<i>3.3 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов из утиной, гусиной печени</i>	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из утиной, гусиной печени. Приготовление блюд торт печёночный. Определение последовательности технологических операций приготовления, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом. Приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из утиной, гусиной печени; подготовка к хранению в охлажденном и замороженном виде.	6	П1.1-П1.7
<b>Зачет</b>			
		<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.01</b>			

**2.3 Содержание производственной практики по профессиональному модулю 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**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией	Содержание показателей

компетенций	
<b>Иметь практический опыт по</b>	
<b>П 2.1</b>	- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
<b>П 2.2</b>	- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
<b>П 2.3</b>	- 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;
<b>П 2.4</b>	- подбора 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;
<b>П 2.5</b>	- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
<b>П 2.6</b>	- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
<b>П 2.7</b>	- контроля хранения и расхода продуктов

**Тематика и содержание производственной практики 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**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<i>1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</i>	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6	П2.1-П2.7
<i>1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</i>	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6	П2.1-П2.7
<i>1.3 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</i>	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 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).	6	П2.1-П2.7
<i>1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного</i>	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	П2.1-П2.7



<i>ассортимента.</i>	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
<b>Раздел модуля 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<i>2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1 Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка супов сложного ассортимента, проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд. Определение последовательности технологических операций приготовления супов сложного ассортимента. Приготовление сложных горячих Прозрачные супы (консоме), способы осветления бульонов с оттяжкой, приготовление гарниров, оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению. Выбор способов подачи	6	П2.1-П2.7
	2 Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих прозрачных супов, заправочных супов, супов-пюре, проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд. Определение последовательности технологических операций приготовления сложных горячих заправочных супов, супов-пюре. Приготовление сложных горячих заправочных супов, супов-пюре, оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению. Выбор способов подачи	6	П2.1-П2.7
	3 Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих супов. Определение последовательности технологических операций при приготовления сложных супов. Приготовление, оформление и отпуск супов брендовой и региональной кухни оценка качества готовой продукции органолептическим методом. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	6	П2.1-П2.7
<i>2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1 Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих соусов. Приготовление сложных горячих соусов - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др. ; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др. ; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из	6	П2.1-П2.7

		ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов, оценка качества готовой продукции органолептическим методом. Выбор способов подачи		
	2	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих соусов. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни; оценка качества готовой продукции органолептическим методом. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	6	П2.1-П2.7
2.3	<i>Организация приготовления и приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1.	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих отварных блюд из овощей, грибов, проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд. Определение последовательности технологических операций приготовления сложных горячих отварных блюд из овощей, грибов. Приготовление сложных горячих овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных, оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению. Выбор способов подачи	6	П2.1-П2.7
	2.	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд. Определение последовательности технологических операций приготовления сложных горячих отварных блюд из овощей, грибов. Приготовление сложных горячих брендовых, региональной кухни; оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению. Выбор способов подачи	6	П2.1-П2.7

2.4 Организация приготовления и приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп, бобовых сложного ассортимента брендовых, региональной кухни; оценка качества готовой продукции органолептическим методом. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	6	П2.1-П2.7
	2	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуск макаронных изделий (паст) сложного ассортимента брендовых, региональной кухни; оценка качества готовой продукции органолептическим методом. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	6	П2.1-П2.7
2.5 Организация приготовления и приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд и гарниров из блюд из яиц, творога, сыра. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из блюд из яиц, творога, сыра (яиц пашот с овощами и сыром, киша - пирога со смешанным омлетом; изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок; творожного суфле) оценка качества готовой продукции органолептическим методом. Выбор посуды для отпуска.	6	П2.1-П2.7
	2	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из сыра мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури оценка качества готовой продукции	6	П2.1-П2.7

		органолептическим методом. Выбор посуды для отпуска.			
2.6 приготовления приготовление кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья ассортимента	Организация и блюда, сложного	<b>Содержание</b>	<b>18</b>		
		1.	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы. Определение последовательности технологических операций приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Приготовление и отпуск сложных блюд из рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней), подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом	6	П2.1-П2.7
		2.	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы. Определение последовательности технологических операций приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке; подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом	6	П2.1-П2.7
		3	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд из морепродуктов. Определение последовательности технологических операций приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из морепродуктов качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер), подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом	6	П2.1-П2.7
2.7 приготовления приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Организация и	<b>Содержание</b>	<b>18</b>		
		1	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Определение последовательности технологических операций приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,	6	П2.1-П2.7

		мясопродуктов сложного ассортимента. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом.		
	2	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Определение последовательности технологических операций приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса; хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом.	6	П2.1-П2.7
	3	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса. Определение последовательности технологических операций приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы), подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом	6	П2.1-П2.7
2.8	<i>Организация приготовления и приготовление подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд из жареного мяса птицы (курицы, гуся, индейки, утки), проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд. Определение последовательности технологических операций приготовления горячих блюд из жареного мяса птицы (курицы, гуся, индейки, утки). Приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса птицы (курицы, гуся, индейки, утки), оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению. Выбор способов подачи	6	П2.1-П2.7

	2	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление, оформление и отпуск блюд из индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком, оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению. Выбор способов подачи	6	П2.1-П2.7
	3	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление, оформление и отпуск блюд из утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы, блюда из кролика; оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению. Выбор способов подачи.	6	П2.1-П2.7
<b>Зачет</b>				
			<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.02</b>				

**2.4 Содержание производственной практики по профессиональному модулю 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**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт по</b>	
<b>П 3.1</b>	- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
<b>П 3.2</b>	- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
<b>П 3.3</b>	- 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;

<b>П 3.4</b>	- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
<b>П 3.5</b>	- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
<b>П 3.6</b>	- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
<b>П 3.7</b>	- контроля хранения и расхода продуктов



**Тематика и содержание производственной практики 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**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1. Разработка ассортимента соусов. Определение последовательности технологических операций приготовления соусов. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря. Современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Приготовление и отпуск салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом	6	ПЗ.1-ПЗ.7
	2. Разработка ассортимента соусов. Определение последовательности технологических операций приготовления соусов. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря. Современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом	6	ПЗ.1-ПЗ.7
2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	1. Выбор и безопасное использование оборудования, инвентаря; разработка ассортимента сложных салатов. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
	2. Выбор и безопасное использование оборудования, инвентаря; разработка ассортимента сложных салатов. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных продуктов мяса, птицы, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7

	3.	Выбор и безопасное использование оборудования, инвентаря; разработка ассортимента сложных салатов Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных продуктов рыбы, нерыбного водного сырья, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
	4.	Выбор и безопасное использование оборудования, инвентаря; разработка ассортимента сложных салатов. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
<i>2.3 Приготовление, подготовка к реализации канэпе, холодных закусок сложного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	1.	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента бутербродов, канэпе. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи бутербродов, канэпе, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
	2.	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
	3.	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных холодных блюд и закусок из паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
	4.	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок.	6	ПЗ.1-ПЗ.7

	Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных холодных блюд и закусок из овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению		
2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы, проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками) и закусок из рыбы, оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
	2. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы, проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: рулетки из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д., с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении, оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	1. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса, проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления холодных блюд и закусок из вареной говядины, телятины, поросенка, языка, оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
	2. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка	6	ПЗ.1-ПЗ.7

	ассортимента		
3.	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента мяса заливного, поросенка заливного, студня, паштетов, проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления мяса заливного, поросенка заливного, студня, паштетов, оценка качества сырья и готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
4.	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента жареного мяса крупной птицы (гуся, индейки, утки), проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления сложных холодных блюд и закусок из жареного мяса крупной птицы (гуся, индейки, утки), оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
5.	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента заливных блюд и закусок из сельскохозяйственной (домашней) птицы, проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления заливных блюд и закусок из сельскохозяйственной (домашней) птицы, оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
6.	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента блюд и закусок из птицы, фаршированной (галантина), паштета, печени птицы сельскохозяйственной (домашней) птицы, проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд. Определение последовательности технологических операций и современные методы приготовления птицы фаршированной (галантина), паштета, печени птицы сельскохозяйственной (домашней) птицы, оценка качества готовой продукции органолептическим методом, подготовка к хранению	6	ПЗ.1-ПЗ.7
<b>Зачет</b>			
		<b>Производственная практика</b>	<b>108</b>
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.03</b>			

**2.5 Содержание производственной практики по профессиональному модулю 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**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 4.1</b>	- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
<b>П 4.2</b>	- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
<b>П 4.3</b>	- 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;

<b>П 4.4</b>	- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
<b>П 4.5</b>	- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
<b>П 4.6</b>	- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
<b>П 4.7</b>	- контроля хранения и расхода продуктов

**Тематика и содержание производственной практики 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**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>2 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение холодных сложных десертов</b>		<b>36</b>	
<i>2.1 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</i>	1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента: приготовление (ледяного салата из фруктов с соусом, (фруктовых, ягодных и шоколадных салатов) Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества и контроль качества безопасность хранения готовой продукции.	6	П4.1-П4.7
<i>2.2 Организация процесса приготовления и приготовление комбинированным способом, хранение холодных десертов сложного ассортимента</i>	2. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, органолептическая оценка качества, контроль качества и безопасность хранения готовой продукции	6	П4.1-П4.7
<i>2.3 Организация процесса приготовления и приготовление комбинированным способом, хранение холодных десертов сложного ассортимента</i>	3. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления торта из замороженного мусса, замороженного суфле, органолептическая оценка качества, контроль качества и безопасность хранения готовой продукции	6	П4.1-П4.7
<i>2.4 Организация процесса приготовления и приготовление комбинированным способом, хранение холодных десертов</i>	4. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления террина, парфе, щербета, цитрусого льда с ягодами, гранита, органолептическая оценка качества готовой продукции, контроль качества и безопасность хранения готовой продукции	6	П4.1-П4.7

<i>сложного ассортимента</i>				
<i>2.5 Организация процесса приготовления и приготовление комбинированным способом, хранение холодных десертов сложного ассортимента</i>	5.	Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.) органолептическая оценка качества готовой продукции, контроль качества и безопасность хранения готовой продукции	6	П4.1-П4.7
<i>2.6 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение холодных соусов для десертов сложного ассортимента</i>	6.	Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества готовой продукции; контроль качества и безопасность хранения готовой продукции	6	П4.1-П4.7
<b>Раздел 3 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>				
<i>3.1 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</i>	1.	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
		Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления горячих десертов способом смешивания, проваривания, на водяной бане, варка в различных жидкостях горячего суфле, фондана, брауни; органолептическая оценка качества различных полуфабрикатов, используемых для приготовления готовой продукции; контроль качества и безопасность хранения готовой продукции	6	П4.1-П4.7
<i>3.2 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</i>	2.	Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления десертов, запечённых: воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада. Органолептическая оценка качества различных полуфабрикатов, используемых для приготовления готовой продукции; контроль качества и безопасность хранения готовой продукции	6	П4.1-П4.7
<i>3.3 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</i>	3.	Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления десертов шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.), органолептическая оценка качества различных полуфабрикатов, используемых для	6	П4.1-П4.7



		приготовления готовой продукции; контроль качества и безопасность хранения готовой продукции		
<i>3.4 Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и начинок, для горячих десертов сложного ассортимента</i>	4.	Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления: горячие соусы (сабайон, шоколадный; начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) органолептическая оценка качества готовой продукции; контроль качества и безопасность хранения готовой продукции	6	П4.1-П4.7
<i>3.5 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение холодных и горячих напитков сложного ассортимента</i>	5.	Организация процесса приготовления и приготовление: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас; органолептическая оценка качества готовой продукции; контроль качества и безопасность хранения готовой продукции	6	П4.1-П4.7
<i>3.6 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение холодных и горячих напитков сложного ассортимента</i>	6.	Организация процесса приготовления и приготовление: горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.) органолептическая оценка качества готовой продукции; контроль качества и безопасность хранения готовой продукции	6	П4.1-П4.7
<b>Зачет</b>				
<b>Производственная практика</b>			<b>72</b>	
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ. 04</b>				

**2.6 Содержание производственной практики по профессиональному модулю 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**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

**1.2.1 Перечень профессиональных компетенций**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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
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

обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 5.1</b>	- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
<b>П 5.2</b>	- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

<b>П 5.3</b>	- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
<b>П 5.4</b>	- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
<b>П 5.5</b>	- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
<b>П 5.6</b>	- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
<b>П 5.7</b>	- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
<b>П 5.8</b>	- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
<b>П 5.9</b>	- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
<b>П 5.10</b>	- контроля хранения и расхода продуктов

**Тематика и содержание производственной практики 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**

Наименование разделов/тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел модуля 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>18</b>	
<i>1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	6	П5.1-П5.10
<i>1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6	П5.1-П5.10
<i>1.3 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</i>	3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования	6	П5.1-П5.10

<b>Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
2.1 <i>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	<b>Содержание</b>		<b>30</b>
	1.	Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Организация рабочего места по изготовлению отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Определение качества сырья, контроль качества готовой продукции. Расчет рецептур. Ведение учетно-отчетной документации	6 П5.1-П5.10
	2.	Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Организация процесса приготовления и приготовление сиропов, кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога. Определение качества сырья, контроль качества готовой продукции. Расчет рецептур. Ведение учетно-отчетной документации	6 П5.1-П5.10
	3.	Организация процесса приготовления и приготовление помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей, кандира, желе, посыпок, украшений из них. Определение качества сырья, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. Расчет рецептур. Ведение учетно-отчетной документации	6 П5.1-П5.10
	4.	Организация процесса приготовления и приготовление сахарных мастик и марципана, карамели, шоколада и украшений из них. Определение качества сырья, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. Расчет рецептур. Ведение учетно-отчетной документации	6 П5.1-П5.10
	5.	Организация процесса приготовления и приготовление фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Определение качества сырья, контроль качества полуфабрикатов. Расчет рецептур. Ведение учетно-отчетной документации	6 П5.1-П5.10
2.2 <i>Организация приготовления и приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления</i>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1.	Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Приготовление сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6 П5.1-П5.10

<i>и праздничного хлеба</i>		Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции		
<b>2.3</b>	<b>Организация и</b>	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	
<i>приготовление,</i>	<i>подготовка к реализации</i>	1. Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон». Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции	6	П5.1-П5.10
<i>мучных кондитерских</i>	<i>изделий</i>	2. Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из бездрожжевого теста различных видов: тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции	6	П5.1-П5.10
<i>ассортимента</i>		3. Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из бездрожжевого теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз». Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции	6	П5.1-П5.10
		4. Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из бездрожжевого теста различных видов: «Паташу», («Фило», «Кора»), сахарного. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции	6	П5.1-П5.10
		5. Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых из бездрожжевого теста различных видов. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.	6	П5.1-П5.10
<b>2.4</b>	<b>Организация и</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	

<i>приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</i>	1.	Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых (из различного вида теста, крема, суфле и т.д.). Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами	6	П5.1-П5.10
	2.	Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых (из различного вида теста, крема, суфле и т.д.). Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами	6	П5.1-П5.10
	3.	Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление миниатюрных пирожных бисквитных, песочных, заварных, слоеных (птифуров, кейк – попсов, капкейков, тарталеток, пирожное «шу»). Оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами	6	П5.1-П5.10
	4.	Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление шоколадных конфет, с начинкой и без, грильяжных конфет оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами	6	П5.1-П5.10
<b>Зачет</b>				
<b>Производственная практика</b>			<b>108</b>	
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.05</b>				

## 2.7 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, видов и форм обслуживания

### Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 6.1</b>	- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
<b>П 6.2</b>	- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
<b>П 6.3</b>	- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
<b>П 6.4</b>	- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
<b>П 6.5</b>	- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте



**Тематический план производственной практики профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Наименование разделов/тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>54</b>	
<i>1.1 Отраслевые особенности организаций питания</i>	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013). Услуги общественного питания. Производственная и организационная структура организаций питания.	6	П6.1-П6.5
<b>1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</b>		<b>18</b>	
<i>1.2.1 Ассортимент и виды меню. Порядок и принципы составления. Составление меню. Требования к оформлению. Порядок ведения расчетов</i>	1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	6	П6.1-П6.5
<i>1.2.2 Презентация нового меню, новых блюд. Анализ спроса на продукцию</i>	2. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд. Анализ спроса на новую	6	П6.1-П6.5

		кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента меню.		
<i>1.2.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</i>	1.	Работа с нормативной и технической документацией, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, стандартами разных категорий: государственных, отраслевых, стандартов предприятий, технологических инструкций, технологических условий их составления, назначения. Разработка фирменных блюд и изделий. Учет расхода товарных запасов. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	6	П6.1-П6.5
<b>1.3 Управление персоналом в организациях питания</b>			<b>12</b>	
<i>1.3.1 Категории производственного персонала, основные критерии оценки персонала. Требования к персоналу</i>	1.	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	6	П6.1-П6.5
<i>1.3.2 Основные функции, методы и стили управления персоналом в ресторанном бизнесе. Профессиональные стандарты должностных обязанностей персонала. Сертификация работников индустрии питания.</i>	2.	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.	6	П6.1-П6.5
<b>1.4 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</b>			<b>6</b>	
<i>1.4.1 Принципы и виды планирования работы, расчет сырья. Правила</i>	1.	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в	6	П6.1-П6.5

<i>разработки плана-меню, наряда-заказа.</i>		соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	
<b>1.5 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</b>		<b>12</b>	
<i>1.5.1 Основные производственные показатели. Виды товарооборота. Методика расчета основных производственных показателей. Методика расчета цен и порядок оформления калькуляционной карточки.</i>	1.	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	6 П6.1-П6.5
<i>1.5.2 Заполнение документов на отпуск сырья из склада. Порядок заполнения документов. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</i>	2.	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	6 П6.1-П6.5
<b>Раздел 2 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>12</b>	
<i>2.1.1 Организация и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений</i>	1.	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания	6 П6.1-П6.5

<p>2.1.2 Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни, правила хранения. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Контроль качества продукции и услуг. Органолептическая оценка качества пищи</p>	2.	<p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю.</p>	6	П6.1-П6.5
<p><b>Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b></p>			6	
<p>2.2.1 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>	1.	<p>Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p>	6	П6.1-П6.5
<p><b>Зачет</b></p>				
<p><b>Производственная практика</b></p>			72	
<p><b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.06</b></p>				

**2.8 Содержание учебной практики по профессиональному модулю  
 ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
 должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)**

**ПМ.07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
 должностям служащих (Повар)**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Перечень профессиональных компетенций

Наименование вида деятельности	Наименование профессиональной компетенции
ВД «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»	ПК <sub>по1</sub> Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
	ПК <sub>по2</sub> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

**ПК<sub>по1</sub> Выполнение инструкций и заданий повара по организации  
 рабочего места**

Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)
ПО 1.1.	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПО 1.2.	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
ПО 1.3.	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
ПО 1.4.	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

**ПК<sub>по2</sub> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и  
 продаже блюд, напитков и кулинарных изделий**

Практический опыт	Наименование практического опыта

	<b>(трудового действия)</b>
ПО 2.1	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПО 2.2	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
ПО 2.3	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
ПО 2.4	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
ПО 2.5	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
ПО 2.6	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
ПО 2.7	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
ПО 2.8	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
ПО 2.9	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
ПО 2.10	Приготовление блюд из творога по заданию повара
ПО 2.11	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
ПО 2.12	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
ПО 2.13	Приготовление горячих напитков по заданию повара
ПО 2.14	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
ПО 2.15	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
ПО 2.16	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
ПО 2.17	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
ПО 2.18	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
ПО 2.19	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
ПО 2.20	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
ПО 2.21	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
ПО 2.22	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

**Тематический план производственной практики профессионального модуля ПМ.07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)**

Наименование разделов/тем практики		Содержание учебного материала /виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Тема 1.</b> Первичная обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление и порционирование блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, жареных и запечённых овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
	1. Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья: овощей и грибов. Обработка овощей, простая и сложная нарезка, приготовление фаршированных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Приготовление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Проведение бракеража. Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья: овощей и грибов. Обработка овощей, простая и сложная нарезка, приготовление фаршированных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Приготовление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Проведение бракеража.	6	6	ПК 1, ПК 2 ПК 1, ПК 2
<b>Тема 2.</b> Обработка сырья	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	

и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	<p>1. Организация рабочего места.  Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.  Органолептическая оценка качества сырья.  Подготовка сырья к варке.  Приготовление из блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.  Органолептическая оценка качества готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.  Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.  Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.  Проведение бракеража., проведение бракеража.</p>			ПК 1, ПК 2
<b>Тема 3.</b> Приготовление и порционирование заправочных супов (щи, борщ, рассольник, солянка). Приготовление и порционирование молочных супов, супов-пюре	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация рабочего места.  Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления заправочных супов.  Органолептическая оценка качества сырья.  Подготовка сырья.  Приготовление бульона и заправок.  Приготовление супов.  Органолептическая оценка качества готовых супов.  Оформление и отпуск (правила подачи) супов.  Условия и сроки хранения и реализации готовых супов.  Проведение бракеража. Организация рабочего места.  Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления заправочных супов.  Органолептическая оценка качества сырья.  Подготовка сырья.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>	ПК 1, ПК 2



		Приготовление бульона и заправок. Приготовление супов. Органолептическая оценка качества готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража.			
<b>Тема 4.</b> Приготовление и порционирование холодных и сладких супов	<b>Содержание</b>	Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления супов. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление супов. Приготовление гарниров к ним. Органолептическая оценка качества готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. 1. Проведение бракеража. Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления супов. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление супов. Приготовление гарниров к ним. Органолептическая оценка качества готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража.	<b>6</b>	<b>6</b>	ПК 1, ПК 2
<b>Тема 5.</b> Приготовление и порционирование соусов: красного основного, белого основного, молочного, сметанного, грибного.	<b>Содержание</b>	1. Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления соусов. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья.	<b>6</b>	<b>6</b>	ПК 1, ПК 2

<p>Приготовление и порционирование соусов: сладкого, холодных соусов без муки, масляных смесей, заправок для салатов</p>		<p>Приготовление соусов. Органолептическая оценка качества готовых соусов. Оформление и отпуск (правила подачи) соусов. Условия и сроки хранения и реализации готовых соусов. Проведение бракеража.</p>			
<p><b>Тема 6.</b> Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование рыбы отварной, припущенной, жареной, запеченной.</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>1. Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной, жареной, запеченной. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбы. Проведение бракеража.</p>	<p><b>6</b></p>	<p><b>6</b></p>	<p>ПК 1, ПК 2</p>
<p><b>Тема 7.</b> Первичная обработка рыбы, приготовление котлетной массы, приготовление полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки. Приготовление и порционирование котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром.</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>1. Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд и рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Приготовление и порционирование котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбной котлетной массы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбной котлетной массы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбной котлетной массы.</p>	<p><b>6</b></p>	<p><b>6</b></p>	<p>ПК 1, ПК 2</p>

		Проведение бракеража.			
<b>Тема 8.</b> Первичная обработка, обвалка говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
	1	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества мяса. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса: порционные, мелкокусковые и крупнокусковые натуральные, из натуральной рубленой массы. Приготовление блюд из мяса: отварного, припущенного, тушеного, жареного, запеченного. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из мяса. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из мяса. Проведение бракеража. Стейк, бифштекс, антрекот, лангет, ромштекс, бефстроганов, шашлык, жаркое, гуляш, азу, зразы отбивные, говядина духовая; из телятины: котлеты натуральные; из баранины: котлета натуральная, шницель, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу; из свинины: эскалоп, шницель, поджарка, гуляш, рагу, плов, свинина духовая.</p>			ПК 1, ПК 2
<b>Тема 9.</b> Первичная обработка, обвалка говядины, свинины, баранины. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
	1	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества мяса. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса: порционные, мелкокусковые и крупнокусковые натуральные, из натуральной рубленой массы. Приготовление блюд из мяса: отварного, припущенного, тушеного, жареного, запеченного. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из мяса. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из мяса.</p>			ПК 1, ПК 2

		Проведение бракеража. Бифштекс, фрикадельки, шницель, люля-кебаб, котлеты, биточки, шницель рубленый, зразы рубленые, тефтели, рулет.			
<b>Тема 10.</b> Первичная обработка, разделка домашней птицы, приготовление натуральных полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
	1	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд из птицы.</p> <p>Органолептическая оценка качества птицы.</p> <p>Первичная обработка и разделка птицы.</p> <p>Приготовление натуральных полуфабрикатов из птицы, из натуральной рубленой массы.</p> <p>Приготовление блюд из птицы: отварного, припущенного, тушеного, жареного с гарниром, запеченного.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из птицы.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из птицы.</p> <p>Проведение бракеража.</p>			ПК 1, ПК 2
<b>Тема 11.</b> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и порционирование бутербродов открытых, закрытых, закусочных	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
	1	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Первичная подготовка сырья.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых холодных блюд и закусок,</p>			ПК 1, ПК 2

		бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Проведение бракеража.			
<b>Тема 12.</b> Приготовление и порционирование сладких блюд, горячих и холодных напитков	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
	1	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Первичная подготовка сырья.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья.</p> <p>Приготовление сладких блюд, горячих и холодных напитков.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых сладких блюд, горячих и холодных напитков.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) сладких блюд, горячих и холодных напитков.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых сладких блюд, горячих и холодных напитков.</p> <p>Проведение бракеража.</p>			
	<b>Производственная практика по профессии ПОВАР</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	
	<b>Практическая часть квалификационного экзамена по профессии «Повар»</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	

**ПМ.07.02 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих (Кондитер)**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

**Перечень профессиональных компетенций**

Наименование вида деятельности	Наименование профессиональной компетенции
ВД «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера»	ПК <sub>по1</sub> Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
	ПК <sub>по2</sub> Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

**ПК<sub>по1</sub> Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места**

Практический опыт	Наименование практического опыта(трудового действия)
ПО 1.1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПО 1.2.	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
ПО 1.3.	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
ПО 1.4.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера

**ПК<sub>по2</sub> Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции**

Практический опыт	Наименование практического опыта(трудового действия)
-------------------	--

ПО 2.1	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
ПО 2.2	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
ПО 2.3	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
ПО 2.4	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
ПО 2.5	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

**Тематический план производственной практики профессионального модуля ПМ.07.02 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)**

Наименование разделов/тем практики		Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<p><b>Тема 1</b> Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, помадки, кремы), полуфабрикатов из марципана, карамели, шоколада</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых основных отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	6	6	ПК 1, ПК 2
<p><b>Тема 2</b> Приготовление и оформление печенья, пряников и коврижек, кексы весовые и мелкоштучные различного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек, кексы различного ассортимента.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления печенья, пряников и коврижек, кексов различного ассортимента.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража</li> </ul>	6	6	ПК 1, ПК 2



	органолептическим способом.			
<b>Тема 3</b> Приготовление и оформление изделий из вафельного теста, из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из вафельного теста, из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из вафельного теста, из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	6	6	ПК 1, ПК 2
<b>Тема 4</b> Приготовление и оформление простых бисквитных и песочных пирожных и тортов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых бисквитных и песочных пирожных и тортов.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых бисквитных и песочных пирожных и тортов.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	6	6	ПК 1, ПК 2
<b>Тема 5</b> Приготовление и оформление простых слоеных и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для</li> </ul>	6	6	ПК 1, ПК 2

заварных пирожных и тортов	<p>подготовки сырья и приготовления и оформления простых слоеных и заварных пирожных и тортов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых слоеных и заварных пирожных и тортов.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>			
<b>Тема 6</b> Приготовление и оформление простых воздушных и миндальных пирожных и тортов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых воздушных и миндальных пирожных и тортов.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых воздушных и миндальных пирожных и тортов.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	6	6	ПК 1, ПК 2
<b>Производственная практика по профессии КОНДИТЕР</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	
<b>Практическая часть квалификационного экзамена по профессии КОНДИТЕР</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	

**ПМ.07.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих (Пекарь)**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

**Перечень профессиональных компетенций**

Наименование вида деятельности	Наименование профессиональной компетенции
ВД «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря»	ПК <sub>по1</sub> Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
	ПК <sub>по2</sub> Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

**ПК<sub>по1</sub> Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места**

Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)
ПО 1.1.	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
ПО 1.2.	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
ПО 1.3.	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
ПО 1.4.	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

**ПК<sub>по2</sub> Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий**

Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)
ПО 2.1	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
ПО 2.2	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение,

	формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
ПО 2.3	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
ПО 2.4	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
ПО 2.5	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
ПО 2.6	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос

**Тематический план производственной практики профессионального модуля ПМ.07.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)**

Наименование разделов/тем практики		Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
		36	36	
<b>Тема 1</b> Приготовление и оформление различного ассортимента хлеба	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлеба.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлеба.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	6	6	ПК 1 ПК 2
<b>Тема 2</b> Приготовление и оформление простых булочек	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	6	6	ПК 1 ПК 2

<p><b>Тема 3</b> Приготовление и оформление простых сдобных рулетов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	6	6	ПК 1 ПК 2
<p><b>Тема 4</b> Приготовление и оформление пирогов с начинкам: открытых, полуоткрытых, закрытых</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	6	6	ПК 1 ПК 2
<p><b>Тема 5</b> Приготовление и оформление сдобных изделий из дрожжевого слоеного теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из дрожжевого слоеного теста.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из дрожжевого слоеного теста.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> </ul>	6	6	ПК 1 ПК 2

	- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.			
<b>Тема 6</b> Приготовление и оформление кексов, куличей из дрожжевого теста с отсадкой	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления кекса, куличей из дрожжевого теста.</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления кекса, куличей из дрожжевого теста.</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>- Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	6	6	ПК 1 ПК 2
<b>Производственная практика по профессии ПЕКАРЬ</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	
<b>Практическая часть квалификационного экзамена по профессии Пекарь</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	

## Содержание преддипломной практики

### Цели и задачи преддипломной практики

#### 1.1 Цели и планируемые результаты преддипломной практики

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях индустрии питания различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения преддипломной практики студент должен приобрести *практический опыт*:

1. В качестве бригадира по планированию и выполнению работ исполнителями.
2. В качестве заведующего производством по организации работ трудового коллектива; по контролированию выполнения работ исполнителями; по оценке результатов, выполненных работ исполнителями.
3. В качестве техника-технолога производственного участка: по планированию основных показателей производства; по ведению утвержденной учетно-отчетной документации.

#### 1.2 Общий объем времени, предусмотренный для преддипломной практики – 144 часа

#### 1.3 Структура и содержание преддипломной практики

№ п/п	Структура (этапы практики)	Содержание (виды работ)	Объем часов
1	Сбор материала по основным показателям производства	теоретическим аспектам планирования	108
1.1	Ознакомиться с предприятием общественного питания	Содержание	12
		Ознакомиться с типом предприятия, классом предприятия, требованиями к предприятию	2
		Определить виды услуг, используемые на предприятии, их характеристика и требования	1
		Определить методы и формы обслуживания, используемые на предприятии, требования к ним	1
		Ознакомиться с видами меню, используемые на предприятии их характерные особенности	2
		Ознакомиться с: - функциональными группами помещений предприятия, в том числе производственные цеха, их назначение; - работающим в этих помещения персоналом и их квалификацией; - ознакомиться с нормативной документацией, применяемой в деятельности производства продукции собственного производства	6



<b>1.2</b>	<b>Ознакомиться с организацией работы производственного цеха, согласно темы ВКР</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
		Организация работы производственного цеха (по теме ВКР): - технологические операции, выполняемые в цехе; - оборудование, посуда, инвентарь, приспособления, используемые в цехе (в табличной форме); - план-схема цеха расстановки оборудования в технологические линии (представить в приложение А);	6
		- санитарные требования для работы в цехе; - организация труда в цехе; - контроль выполнения безопасности труда в цехе	6
<b>1.3</b>	<b>Организация процесса приготовления сложной кулинарной или кондитерской продукции, согласно темы ВКР</b>	<b>Содержание</b>	<b>84</b>
		Ознакомиться с ассортиментом кулинарной или кондитерской продукции по выбранной теме ВКР	6
		На складе отработать товароведную характеристику основного сырья, правила его получения и учета	6
		Организовать работу по подготовке и обработке сырья, проведения механической кулинарной обработки	6
		Организовать работу по приготовлению полуфабрикатов, требования к качеству к ним	6
		Организовать работу по выполнению технологического процесса приготовления блюд	18
		Провести контроль по оформлению и подготовке продукции к реализации, правила подачи, требования к качеству (органолептическая оценка)	6
		Провести контроль выполнения условий и сроков хранения готовой продукции в период реализации	6
		Провести контроль за обеспечением требований безопасности готовой продукции Составить таблицы дефектов Выполнить правила снятия проб Заполнить бракеражный журнал	12
		Составить пакет первичных учетных и технологических документов: (или для кулинарной продукции) - технологические карты – 3 штуки; - технико-технологические карты – 3 штуки; - калькуляционные карты – 6 штук; - контрольный расчет – 1 штука; - требование в кладовую – 1 штука. (или для кондитерской продукции) - технологические карты – 3 штуки;	18

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- технико-технологические карты – 3 штуки;</li> <li>- калькуляционные карты – 6 штук;</li> <li>- наряд-заказ – 1 штука;</li> <li>- требование в кладовую – 1 штука</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>Сбор материала по планированию основных технико-экономических показателей предприятия общественного питания</b>		<b>36</b>
<b>2.1</b>	<b>Разработка производственной программы предприятия</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Разработка и расчет производственной программы предприятия общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение числа потребителей по графику загрузки торгового зала;</li> <li>- определение общего количества блюд, числа порций по данной группе, и распределение по ассортименту;</li> <li>- составление расчетного меню и покупной продукции;</li> <li>- расчет реализации блюд в зале</li> </ul>	<b>12</b>
<b>2.2</b>	<b>Организация работы трудового коллектива структурного подразделения</b>	<p><b>Содержание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет численности производственных работников (бригады) на выполнения производственной программы;</li> <li>- график выхода бригады на работу в виде диаграммы.</li> <li>- рациональный режим труда и отдыха (в приложение представиться график выхода на работу в табличной форме);</li> <li>- рассчитать эффективность затрат рабочего времени;</li> <li>- учет использования рабочего времени (в приложение представить таблицу учета рабочего времени);</li> <li>- правовое положение работника (в приложение представить должностную инструкцию)</li> </ul>	<b>12</b>
<b>2.3</b>	<b>Экономическая эффективность технологического процесса приготовления блюд (изделий), согласно теме ВКР</b>	<p><b>Содержание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет суммы реализации блюд;</li> <li>- Расчет себестоимости блюд;</li> <li>- Расчет эффективности приготовления блюд;</li> <li>- Вывод, предложения, рекомендации.</li> </ul>	<b>12</b>
			<b>144</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

##### **Производственная практика**

Реализация программы практики производится на базовых предприятиях соответствующего профиля, с которыми у колледжа заключены договора.

Необходимое оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в организациях или на предприятиях для проведения производственной практики:

##### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

##### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф

Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско - решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с.
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.
11. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 160 с.
12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – М.: Академия, 2011. – 160 с.
15. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.
16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 432 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
5. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015. – 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808с.
11. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Академия, 2013. – 416 с.

12. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 160 с.
13. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
14. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 282 с.

#### **Нормативные источники:**

- 1 Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565.
- 2 Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки Российской Федерации от 18.04.2013г. № 291)
- 3 Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий
- 4 Конституция (Основной закон) Российской Федерации – России. - М.: Верховный Совет Российской Федерации, 1993.
- 5 Трудовой кодекс Российской Федерации. – М.: Издательство «Омега-Л», 2009.

#### **Интернет ресурсы:**

- 1 «Консультант Плюс» - законодательство РФ: кодексы, законы, указы <http://www>.
- 2 «Гарант» - информационно-правовое обеспечение: законодательство с комментариями: законы, кодексы указы, постановления, приказы...<http://www>.
- 3 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- 4 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **3.3 Требования к проведению производственной практики**

Производственная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Продолжительность одного занятия составляет – 6 часов, продолжительность рабочей недели не более 36 часов.

Перед выходом обучающихся на производственную практику образовательное учреждение:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;

- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- мастер производственного обучения/руководитель практики от колледжа контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

К производственной практике допускаются обучающиеся имеющие:

- полный комплект специальной одежды, соответствующий с санитарными требованиями:
  - Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).
  - 2 передника или фартука: 1 – при работе корпоративного цвета (фиолетовый) возможен вариант с грудкой, 2 - *при сервировке и подаче белого цвета*.
  - Брюки – поварские корпоративного цвета (фиолетовый);
  - Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
  - Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кожа, кожзаменитель, светлых оттенков);

- личную медицинскую книжку установленного образца, утвержденного приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» с действующим медицинским осмотром, пройденным в соответствии с приказом

Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 302н1 от 12.04.2011 г. (приложение 1 п. 15).

### **3.4. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики**

Реализация программы производственной практики обеспечивается мастерами производственного обучения или руководителями практики из числа педагогических работников колледжа, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы производственной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.



#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

*1 дневник практики*

*2 отчет по результатам практики*

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>- точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>- соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ПК 1.2</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких</p>	<p><i>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление</i></p>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное</p>

<p>видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p><i>полуфабрикатов сложного ассортимента:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности;</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>- точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по производственной практике;</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>- рациональное размещение оборудования,</li> </ul>	

	<p>инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>- соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4</b> 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><i>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>- корректное использование цветных разделочных</li> </ul>	

<p><b>ПК 2.5</b> 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>досок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.8</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>- точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>- соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по производственной практике;</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производствен</li> </ul>

	<p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>ной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4</b> 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><b>ПК 3.5</b> 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</p>	<p><i>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</li> <li>- практических заданий на зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>

<p>обслуживания.  <b>ПК 3.6</b> 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>нормативам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.7</b> 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия</li> </ul>	



	<p>действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>- точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>- соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><i>Текущий кон</i> <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>	<p><i>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и</li> </ul>	

<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных и</li> </ul>	
--	--	--

	<p>горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.6</b> 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	

<p><b>ПК 5.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>- точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>- соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по производственной практике;</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3</b> Осуществлять приготовление,</p>	<p><i>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по производственной</li> </ul>

<p>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>- оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой</li> </ul>	<p>ной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ПК 5.4.</b></p>		
<p>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>- оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой</li> </ul>	<p>ной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ПК 5.5.</b></p>		
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой</li> </ul>	<p>ной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>

	<p>продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.6</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия</li> </ul>	<p><i>Текущий Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по производственной практике;</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических</li> </ul>

	<p>действующим методикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<p>заданий на зачете;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ПК 6.1</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>- правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>- соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>- точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>- актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по производственной практике;</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ПК 6.2</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>- правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>- правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>- правильность оформления заявки на сырье,</li> </ul>	

<p><b>ПК 6.3</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>ПК 6.4</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>ПК 6.5</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>- правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>- адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>- правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>- соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>- адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>- адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>- правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>- точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>- адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>- адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</li> <li>- соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>- точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>- актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>- оценивать результаты обучения</li> </ul>	
---	---	--

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательного учреждения формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также **характеристика** на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные)	Основные показатели оценки результата	Формы и
------------------------	---------------------------------------	---------



общие компетенции)		методы контроля и оценки
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
<p><b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p><b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- точность выделения главных аспектов в информации в результате планирования предпринимательской деятельности; - оптимальность выбора информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - оформление и заполнение правовых документов с целью использования их в предпринимательской деятельности, решение ситуационных задач, направленных на понимание, знание и соблюдение и законодательства РФ.</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – выполнения заданий зачета по ПМ;</p>