



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

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	64
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	74

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной 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 общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2 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 рецептур 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>ВД 8</i>	<i>Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</i>
	<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 учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование вида практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Учебная практика	540		
<i>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	72	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<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>	72	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<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>	36	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<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>	36	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<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>	72	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	36	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</i>	36	<i>Распределенная</i>	<i>Зачет Экзамен по модулю (практико-ориентированный)</i>
Учебная практика для освоения рабочей профессии по ПМ.07	216		
<i>ПМ 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»</i>	108	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ 07.02 Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»</i>	72	<i>Распределенная</i>	<i>Зачет</i>
<i>ПМ 07.03 Выполнение работ по рабочей профессии «Пекарь»</i>	36	<i>Распределенная</i>	<i>Зачет</i>

2.2. Содержание практики

Содержание учебной 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 учебной 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 учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
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.
Уметь	
У 1.1	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У 1.2	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У 1.3	- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У 1.4	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У 1.5	- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
У 1.6	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У 1.7	- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
У 1.8	- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Тематика и содержание учебной 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
Раздел 1 Организация подготовки и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		24	
<i>1.1 Организация подготовки и приготовление рыбы специальной разделки, порционных полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 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	У1.1-У1.8 П1.1, П1.3
<i>1.2 Организация подготовки и приготовление экзотических и редких видов рыбы</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 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	У1.1-У1.8 П1.1-П1.7

<p><i>1.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими 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 мороженных моллюсков и ракообразных. - Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. 	6	<p>У1.1-У1.8 П1.2-П1.7</p>
<p><i>1.4 Организация подготовки работ по обработке сырья и приготовлению рыбных полуфабрикатов из рубленной и кнельной массы</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>У1.1-У1.8 П1.1-П1.7</p>
<p>Раздел 2 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>		30	
<p><i>2.1 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>У1.1-У1.8 П1.1-П1.7</p>

<p>2.2 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, свиной головы для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса баранины, ягнят, молочных поросят, свиной головы. - Определение последовательности 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. 	<p>6</p>	<p>У1.1-У1.8 П1.1-П1.7</p>
<p>2.3 Организация подготовки мяса и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>6</p>	<p>У1.1-У1.8 П1.1-П1.7</p>
<p>2.4 Организация подготовки мяса и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>6</p>	<p>П1.1-П1.7 П1.1-П1.7</p>
<p>2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>6</p>	<p>У1.1-У1.8 П1.1-П1.7</p>

Раздел 3 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из домашней птицы		18	
<i>3.1 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 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	У1.1-У1.8 П1.1-П1.7
<i>3.2 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 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	У1.1-У1.8 П1.1-П1.7
<i>3.3 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов из утиной, гусиной печени</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 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	У1.1-У1.8 П1.1-П1.7
Зачет			
		Учебная практика	72

2.3 Содержание учебной 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 учебной 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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
Иметь практический опыт	
П 2.1	- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
П 2.2	- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
П 2.3	- 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 2.4	- 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;
П 2.5	- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
П 2.6	- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
П 2.7	- контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	
У 2.1	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.2	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У 2.3	- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У 2.4	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У 2.5	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У 2.6	- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.7	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

Тематика и содержание учебной 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
Раздел модуля 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
2.1 Организация приготовления и приготовление, подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих приготовления блюд. - Определение последовательности технологических операций при приготовления сложных супов. Приготовление, оформление и отпуск (супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, плодов; крем-суп тыквенный французского лукового, шей супочных в горшочке под тестом;) 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	У2.1-У2.7 П2.1-П2.7
2.2 Организация приготовления и приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих соусов. - Приготовление, оформление и отпуск соусов на муке: бешамель и их производных, соуса демигляс; масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого 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	У2.1-У2.7 П2.1-П2.7
2.3 Организация приготовления и Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. - Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, спагетти из кабачков, сморчков со сливками, грибное рагу с яйцом (фр. кухня)) 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	У2.1-У2.7 П2.1-П2.7

2.4 <i>Организация приготовления и приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</i>	- 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 и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента (плов, ризотто, блюда из бобовых) 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	У2.1-У2.7 П2.1-П2.7
2.5 <i>Организация приготовления и приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра сложного ассортимента</i>	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, гренков; творожного суфле) 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	У2.1-У2.7 П2.1-П2.7
2.6 <i>Организация приготовления и приготовление, подготовка к реализации блюд из муки сложного ассортимента</i>	- Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд и гарниров из муки сложного ассортимента. - Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из муки сложного ассортимента (приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, хачапури) 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	У2.1-У2.7 П2.1-П2.7
2.7 <i>Организация приготовления и приготовление блюд закусок из рыбы сложного ассортимента</i>	- Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. - Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента (Рыба, отварная в бульоне и на пару; Карась, жаренный фаршированный с зеленью) 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	У2.1-У2.7 П2.1-П2.7
2.8. <i>Организация приготовления и</i>	- Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	У2.1-У2.7 П2.1-П2.7

приготовление блюд закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента; креветки гриль; мидии маринованные пряные обжаренные в тесте) 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.		
2.9 Организация приготовления и приготовление блюд и закусок из мяса сложного ассортимента	- Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. - Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (свинина, обжаренная в сыре; рулетики из свинины со шпинатом; стейк из говядины) 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	У2.1-У2.7 П2.1-П2.7
2.10 Организация приготовления и приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	- Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (Клож; гуляш в горшочке); - Ножки свиные с квашеной капустой (нем. кухня); рагу из баранины) 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	У2.1-У2.7 П2.1-П2.7
2.11 Организация приготовления и приготовление подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи ассортимента	- Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. - Приготовление, оформление и отпуск блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (чахохбили, сациви, котлеты по-киевски, пожарские) 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	У2.1-У2.7 П2.1-П2.7
2.12 Организация приготовления и приготовление подготовка к реализации блюд из кролика сложного ассортимента	- Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента сложных горячих блюд из кролика сложного ассортимента. - Приготовление, оформление и отпуск блюд из кролика сложного ассортимента, 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	У2.1-У2.7 П2.1-П2.7
Зачет			
		Учебная практика	72

2.4 Содержание учебной 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 учебной 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 рецептов 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 учебной практики в рамках освоения

профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
П 3.1	- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
П 3.2	- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
П 3.3	- 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 3.4	- 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;
П 3.5	- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
П 3.6	- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
П 3.7	- контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	
У 3.1	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 3.2	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У 3.3	- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У 3.4	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У 3.5	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У 3.6	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У 3.7	- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Тематика и содержание учебной 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
<p><i>1 Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения 	6	<p>УЗ.1-УЗ.7 ПЗ.1-ПЗ.7</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. - Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. - Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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). - Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
3 <i>Организация приготовления и приготовление легких и сложных холодных закусок</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 	6	У3.1-У3.7 ПЗ.1-ПЗ.7

	<ul style="list-style-type: none"> - Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. - Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. - Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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). - Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. - Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
<p>4 Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 	6	У3.1-У3.7 ПЗ.1-ПЗ.7

<p><i>продуктов и нерыбного сырья</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. - Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 		
---	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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). - Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. - Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
5	<p><i>Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 	6	УЗ.1-УЗ.7 ПЗ.1-ПЗ.7

	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. - Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. - Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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). - Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. - Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
<p><i>б Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из</i></p>	<p>- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	<p>6</p>	<p>УЗ.1-УЗ.7 ПЗ.1-ПЗ.7</p>

<p><i>сельскохозяйственной (домашней) птицы</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 		
---	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. - Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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). - Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты. - Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
Зачет			
		Учебная практика	36

2.5 Содержание учебной 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 учебной 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 рецептов 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 учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

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

П 4.4	- 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;
П 4.5	- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
П 4.6	- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
П 4.7	- контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	
У 4.1	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 4.2	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У 4.3	- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У 4.4	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У 4.5	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У 4.6	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У 4.7	- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Тематика и содержание учебной 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
Раздел 2 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение холодных сложных десертов		18	
2.1 Организация процесса приготовления и приготовление комбинированным способом, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<p>Организация процесса приготовления и приготовление холодных десертов сложного ассортимента: классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>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: (ледяного салата из фруктов с соусом, (фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, шербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.) Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	6	У4.1-У4.7 П4.1-П4.7
2.2 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение	Организация процесса приготовления и приготовление: холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	6	У4.1-У4.7 П4.1-П4.7

<i>холодных соусов для десертов сложного ассортимента</i>	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
<i>2.3 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение холодных и горячих напитков сложного ассортимента</i>	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 и т.д.). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	6	У4.1-У4.7 П4.1-П4.7
Раздел 3 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение горячих десертов, напитков сложного ассортимента		18	
<i>3.1 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</i>	Организация процесса приготовления и приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента; Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов	6	У4.1-У4.7 П4.1-П4.7

	<p>промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).</p>		
<p><i>3.2 Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и начинок, для горячих десертов сложного ассортимента</i></p>	<p>Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления: горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).</p>	6	<p>У4.1-У4.7 П4.1-П4.7</p>
<p><i>3.3 Организация процесса приготовления и приготовление, хранение холодных и горячих напитков сложного ассортимента</i></p>	<p>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; чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Рецептуры холодных и горячих напитков сложного</p>	6	<p>У4.1-У4.7 П4.1-П4.7</p>

	<p>ассортимента. Варианты подачи напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
Зачет			
Учебная практика		36	

2.7 Содержание учебной 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 учебной практики

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

1.2.2 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
Иметь практический опыт	
П 5.1	- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
П 5.2	- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
П 5.3	- 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;
П 5.4	- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
П 5.5	- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
П 5.6	- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
П 5.7	- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
П 5.8	- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
П 5.9	- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
П 5.10	- контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	
У 5.1	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 5.2	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У 5.3	- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У 5.4	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У 5.5	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
У 5.6	- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
У 5.7	- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

Тематика и содержание учебной 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
Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
2.1 <i>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	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. Организация процесса приготовления и приготовление <i>сиропов, кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога</i> . Определение качества сырья, контроль качества готовой продукции. Расчет рецептур. Ведение учетно-отчетной документации	6	У5.1-У5.7 П5.1-П5.7
	Организация процесса приготовления и приготовление помады основной и ее разновидностей, <i>различных видов глазурей, кандира, желе, посыпок, украшений из них</i> . Определение качества сырья, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. Расчет рецептур. Ведение учетно-отчетной документации	6	У5.1-У5.7 П5.1-П5.7
	Организация процесса приготовления и приготовление <i>сахарных мастик и марципана, карамели, шоколада и украшений из них</i> . Определение качества сырья, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. Расчет рецептур. Ведение учетно-отчетной документации	6	У5.1-У5.7 П5.1-П5.7
	Организация процесса приготовления и приготовление <i>фаршей, начинок</i> , используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	У5.1-У5.7 П5.1-П5.7
2.2 <i>Организация приготовления и приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</i>	Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Приготовление <i>сложных хлебобулочных изделий</i> с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий в т.ч. региональных, авторских, брендовых Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции	6	У5.1-У5.7 П5.1-П5.7
	Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для <i>праздничного хлеба</i> . Приготовление с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента праздничного хлеба в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции	6	У5.1-У5.7 П5.1-П5.7

2.3. Организация и приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	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», 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	У5.1-У5.7 П5.1-П5.7
	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», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного. Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.	6	У5.1-У5.7 П5.1-П5.7
	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	У5.1-У5.7 П5.1-П5.7
2.4. Организация и приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	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	У5.1-У5.7 П5.1-П5.7
	Организация рабочего места, подготовка сырья и приготовление, оформление миниатюрных пирожных бисквитных, песочных, заварных, слоеных (птифуров, кейк – попсов, капкейков, тартелеток, 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	У5.1-У5.7 П5.1-П5.7
	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	У5.1-У5.7 П5.1-П5.7
Зачет			
		Учебная практика	72

2.8 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Цели и задачи учебной практики

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

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

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

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (иметь практический опыт в)
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	П 6.1.1 разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции
	П 6.1.2 разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	П 6.1.3 презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	П 6.2.1 осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	П 6.2.2 координации деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	П 6.3.1 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
	П 6.3.2 контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов
	П 6.3.3

	проведении инвентаризации запасов
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	П 6.4.1 планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
	П 6.4.2 контроле качества выполнения работ
	П 6.4.3 организации текущей деятельности персонала
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	П 6.5.1 планировании обучения поваров, кондитеров
	П 6.5.2 инструктировании, обучении на рабочем месте
	П 6.5.3 оценке результатов обучения

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен уметь

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (должен уметь)
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 6.1.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
	У 6.1.2 Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 6.1.3 Принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню
	У 6.1.6 Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания
	У 6.1.7 Составлять понятные и привлекательные описания блюд
	У 6.1.8 Выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню
	У 6.1.9 Владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню

	<p>У 6.1.10 Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>
<p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>У 6.2.1 Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>
	<p>У 6.2.2 Планировать работу подчиненного персонала</p>
	<p>У 6.2.4 Управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала</p>
	<p>У 6.2.5 Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины</p>
	<p>У 6.2.6 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции</p>
	<p>У 6.2.7 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>
	<p>У 6.2.8 Организовывать документооборот</p>
	<p>ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>
<p>У 6.3.2 Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей</p>	
<p>У 6.3.4 Определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы</p>	
<p>У 6.3.5 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения</p>	
<p>У 6.3.6 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов</p>	
<p>У 6.3.7 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	
<p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	
	<p>У 6.4.3 Органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции</p>

	<p>У 6.4.4 Определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства</p>
	<p>У 6.4.5 Организовывать рабочие места различных зон кухни</p>
	<p>У 6.4.6 Организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p>
<p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>У 6.5.2 Выбирать методы обучения, инструктирования</p>
	<p>У 6.5.3 Составлять программу обучения</p>
	<p>У 6.5.4 Оценивать результаты обучения</p>
	<p>У 6.5.5 Координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения</p>
	<p>У 6.5.6 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции</p>
	<p>У 6.5.7 Проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>

Тематика и содержание учебной практики модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов/тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания			
1.1.1 Отраслевые особенности организаций питания	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	ПК 6.1-6.5 У6.1-6.5
Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню			
1.2.1 <i>Ассортимент и виды меню. Порядок и принципы составления меню. Требования к оформлению. Порядок ведения расчетов. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</i>	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. Работа с нормативной и технической документацией, сборником рецептур 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	6	ПК 6.1-6.5 У6.1-6.5

	запасов. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.		
Тема 1.3 Управление персоналом в организациях питания			
<i>1.3.1 Категории производственного персонала, основные критерии оценки персонала и требования. Основные функции и методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Стили управления</i>	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). 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.	6	ПК 6.1-6.5 У6.1-6.5
Тема 1.4 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала			
<i>1.4.1 Принципы и виды планирования работы, расчет сырья. Нормирование труда в организациях питания. Правила составления графиков работы, табеля учета рабочего времени</i>	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 соответствии с производственным заданием (программой). Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	6	ПК 6.1-6.5 У6.1-6.5
Тема 1.5 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения			
<i>1.5.1 Основные производственные показатели. Виды товарооборота.</i>	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	6	ПК 6.1-6.5 У6.1-6.5

<p><i>Методика расчета основных производственных показателей, цен и порядок оформления калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов</i></p>	<p>Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
<p>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>			
<p>Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>			
<p>2.1.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>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.</p> <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>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. Органолептическая оценка качества пищи. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль. 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. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов</p>	<p>6</p>	<p>ПК 6.1-6.5 У6.1-6.5</p>

	обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.		
	Учебная практика	36	

2.9 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу

Цели и задачи учебной практики

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Умения:	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	У.01.1
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	У.01.2
		определять этапы решения задачи;	У.01.3
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	У.01.4
		составлять план действия;	У.01.5
		определить необходимые ресурсы;	У.01.6
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	У.01.7
реализовать составленный план;	У.01.8		

		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	У.01.9
		Знания:	
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	3.01.1
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	3.01.2
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	3.01.3
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	3.01.4
		структуру плана для решения задач;	3.01.5
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	3.01.6
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Умения:	
		определять задачи для поиска информации;	У.02.1
		определять необходимые источники информации;	У.02.2
		планировать процесс поиска;	У.02.3
		структурировать получаемую информацию;	У.02.4
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	У.02.5
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	У.02.6
		оформлять результаты поиска	У.02.7
		Знания:	
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	3.02.1
		приемы структурирования информации;	3.02.2
		формат оформления результатов поиска информации	3.02.3
		ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	У.03.1		
применять современную научную профессиональную терминологию;	У.03.2		
определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	У.03.3		
Знания:			
содержание актуальной нормативно-правовой документации;	3.03.1		
современная научная и профессиональная терминология;	3.03.2		

		возможные траектории профессионального развития и самообразования;	3.03.3
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения:	
		организовывать работу коллектива и команды;	У.04.1
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	У.04.2
		Знания:	
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	3.04.1
		основы проектной деятельности	3.04.2
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения:	
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	У.05.1
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	У.05.2
		Знания:	
		особенности социального и культурного контекста;	3.05.1
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	3.05.2
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения:	
		описывать значимость своей профессии	У.06.1
		применять стандарты антикоррупционного поведения	У.06.1
		Знания:	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	3.06.1
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	3.06.2
		сущность стандартов антикоррупционного поведения	3.06.3
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения:	
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	У.09.1
		использовать современное программное обеспечение	У.09.2
		Знания:	
		современные средства и устройства информатизации;	3.09.1
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	3.09.2
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на	Умения:	
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	У.10.1

	государственном и иностранном языках.	(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;		
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	У.10.2	
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	У.10.3	
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	У.10.4	
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	У.10.5	
		Знания:		
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	3.10.1	
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	3.10.2	
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	3.10.3	
		особенности произношения;	3.10.4	
		правила чтения текстов профессиональной направленности	3.10.5	
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения:		
		выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	У.11.1	
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	У.11.2	
		составлять бизнес-план;	У.11.3	
		определять назначение налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	У.11.4	
		Знание:		
		основы предпринимательской деятельности;	3.11.1	
правила разработки бизнес-планов;	3.11.2			

Тематика и содержание учебной практики ПМ.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу

Наименование разделов/тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Конъюнктура рынка труда. Профессиональная деятельность на рынке труда		6	
1.1. Мониторинг рынка труда, рынка рабочей силы	Анализ изменений, происходящих на рынке труда и учет их в своей профессиональной деятельности (динамика предпочтения профессий). Анализ потребностей рынка рабочей силы. Анализ рекрутинговых технологий и предпочтений работодателей в выборе претендента на вакантные позиции. Работа с тестовыми методиками по диагностике и развитию профессионального самоопределения, профотбора и профориентации. Составление профессиограммы своей профессии.	6	ОК. 01- ОК.03 ОК.05- ОК.06 ОК.09
Раздел 2. Технология трудоустройства.		6	
2.1. Процесс трудоустройства. Адаптация на рабочем месте	Построение алгоритма трудоустройства на основе результатов изучения регионального рынка труда. Анализ способов трудоустройства. Изучение электронных ресурсов центра занятости населения г. Челябинска и Челябинской области. Сбор информации о вакансиях. Оценка степени востребованности профессии на рынке труда. Технология эффективного трудоустройства для выпускника. Составления современных видов резюме. Анализ основных ошибок формирования информации соискателем в резюме. Составление сопроводительного письма и объявления о поиске работы. Тренинги по самоподаче и самопрезентации. Отработка телефонного разговора, интервью с работодателем. Составление портфолио. Адаптация работника в организации. Составление программы адаптации. Трудовая адаптация: выбор модели организационного поведения. Система наставничества и стажировки как форма практико-ориентированного обучения.	6	ОК. 01- ОК.04 ОК.05- ОК.06 ОК.09
Раздел 3. Правовые нормы трудоустройства. Профессиональная карьера		6	
3.1. Правовое и документационное обеспечение трудоустройства. Построение карьерной лестницы выпускника	Анализ основных положений трудового договора. Работа с нормативными документами. Составление трудового договора (контракта). Применение необходимых юридических основ трудоустройства. Изменение и прекращение трудового договора. Социальный пакет. Условия и сущность испытательного срока. Анализ сильных и слабых сторон вакансий, предлагаемых работодателем в формировании карьерного роста. Планирование карьеры на средне и долгосрочной основе. Работа с тестовыми методиками по диагностике личностных ценностей.	6	ОК. 01- ОК.03 ОК.05- ОК.06 ОК.09-ОК.10

	Освоение методики разработки личного плана руководителя в отношении собственной карьеры. Построение карьерограммы для своей профессии.		
Раздел 4. Лидерство в предпринимательстве		6	
4.1 Лидерство, как часть предпринимательской деятельности	Создание модели современного лидерства. Эффективное лидерство. Диагностика (определения уровня лидерского потенциала).	6	ОК.01 - ОК.02 ОК.04 - ОК.05 ОК.09
Раздел 5. Основы предпринимательства. Организация предпринимательской деятельности		6	
5.1 Инновационное предпринимательство. Организация создания собственного дела	Выбор предпринимательской идеи. Описание бизнес – идеи и планирование организационной структуры предприятия. Принятие предпринимательского решения: внутренняя и внешняя среда, описание цели их принятия. Описание типы структур управления предприятия. Оформление документов, необходимых для государственной регистрации индивидуального предпринимателя. Оформление документов для получения лицензии на осуществление конкретного вида предпринимательской деятельности. Проведение расчета на рекламу. Расчет себестоимость продукции, НДС, оформление доходов, расходов и бухгалтерской отчетности.	6	ОК.01 - ОК.03 ОК.05 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11
Раздел 6. Предпринимательское проектирование и бизнес-планирование		6	
6.1. Организация бизнес-планирование на предприятии	Работа над составлением бизнес – плана, над его разделами. Составление анализа, выполнение расчетных работ в программе. Определение результатов предпринимательской деятельности. Экономические расчеты точки безубыточности и рентабельности предприятия. Составление резюме бизнес-плана: формирование и сбор наглядного материала.	6	ОК. 01 - ОК.05 ОК.09 - ОК.11
Зачет			
Учебная практика		36	
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.08			

**2.7 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 учебной практики

1.1.1 В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности:

- «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара»

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

- ПК1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- ПК2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

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

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)	Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс
ПКпо1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места			
ТДЗ.2.1.1	ПО 1.1.	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью
ТДЗ.2.1.2	ПО 1.2.	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
ТДЗ.2.1.3	ПО 1.3.	Проверка технологического оборудования, производственного	Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии

		инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием
ТД3.2.1.4	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	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)
			Понимать и использовать маркировку ингредиентов
Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией
У3.2.1.1	У1.1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью
У3.2.1.2	У1.2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
У3.2.1.3	У1.3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)
ПКпо2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий			
ТД 3.2.2.1	ПО 2.1	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и	Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить

		молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	их для получения оригинального результата
			Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода
			Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню
			Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов
ТД 3.2.2.2	ПО 2.2	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов
ТД 3.2.2.3	ПО 2.3	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать
			Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки
			Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи
			Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки
		Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса	
ТД 3.2.2.4	ПО 2.4	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты
ТД 3.2.2.5	ПО 2.5	Приготовление блюд и гарниров из овощей,	Готовить классические гарниры и использовать их

		бобовых и кукурузы по заданию повара	для авторской презентации блюд;
ТД 3.2.2.6	ПО 2.6	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара	
ТД 3.2.2.7	ПО 2.7	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.8	ПО 2.8	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.9	ПО 2.9	Приготовление блюд из яиц по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.10	ПО 2.10	Приготовление блюд из творога по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.11	ПО 2.11	Приготовление блюд и гарниров из макаронных	Готовить различные виды макаронных изделий
			Изготавливать различные виды макаронных изделий

		изделий по заданию повара	
ТД 3.2.2.12	ПО 2.12	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.13	ПО 2.13	Приготовление горячих напитков по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.14	ПО 2.14	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.15	ПО 2.15	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.16	ПО 2.16	Приготовление и оформление супов,	Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора

		бульонов и отваров по заданию повара	
ТД 3.2.2.17	ПО 2.17	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара	Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора
ТД 3.2.2.18	ПО 2.18	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	Применять современные технологии и методы приготовления пищи;
ТД 3.2.2.19	ПО 2.19	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме
ТД 3.2.2.20	ПО 2.20	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
ТД 3.2.2.21	ПО 2.21	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара	
ТД 3.2.2.22	ПО 2.22	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	

Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией
У 3.2.2.1	У 2.1	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара	Изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты
			Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
			Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
			Применять все методы тепловой обработки
			Учитывать сроки обработки сырья
			Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно
			Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке
			Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов

			Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания
У 3.2.2.2	У 2.2	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления
			Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата
			Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам
У 3.2.2.3	У 2.3	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя
			Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д
			Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид
			Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания
			Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания
У 3.2.2.4	У 2.4	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и	Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта

		безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки
У 3.2.2.5	У 2.5	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
			Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения
У 3.2.2.6	У 2.6	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	
У 3.2.2.7	У 2.7	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	

Тематика и содержание учебной практики ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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
<p><i>1 Первичная обработка и нарезка: картофеля, моркови, свеклы, лука, капусты. Первичная обработка зелени (укроп, петрушка, сельдерей). Приготовление и порционирование блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, жареных и запечённых овощей</i></p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья: овощей и зелени. Обработка овощей и зелени, простая и сложная нарезка, приготовление полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Приготовление блюд из овощей. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Проведение бракеража.</p>	6	ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7
<p><i>2 Первичная обработка белокочанной капусты, кабачков, перца стручкового, свежих томатов для фарширования. Первичная обработка грибов. Приготовление фаршированных полуфабрикатов: голубцы овощные, перец фаршированный, кабачки фаршированные, томаты</i></p>	<p>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.</p>	6	ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7

<p><i>фаршированные. Приготовление и порционирование фаршированных овощей и грибов</i></p>			
<p><i>3 Подготовка круп к варке. Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких. Приготовление и порционирование каш и гарниров из круп</i></p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления каш. Органолептическая оценка качества круп. Подготовка круп к варке. Приготовление каш и гарниров из круп. Органолептическая оценка качества готовых каш и гарниров. Оформление и отпуск (правила подачи) каш и гарниров. Условия и сроки хранения и реализации готовых каш и гарниров. Проведение бракеража.</p>	6	ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7
<p><i>4 Приготовление блюд из каш: котлеты, биточки, крупеники, запеканки, пудинги. Порционирование и отпуск</i></p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд из каш. Органолептическая оценка качества круп. Подготовка круп к варке. Приготовление блюд из каш. Органолептическая оценка качества готовых блюд из каш. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из каш. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из каш. Проведение бракеража.</p>	6	ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7
<p><i>5 Приготовление и порционирование блюд из макаронных изделий, бобовых</i></p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества макаронных изделий, бобовых. Подготовка бобовых к варке. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, бобовых. Органолептическая оценка качества готовых блюд из макаронных изделий, бобовых.</p>	6	ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7

	<p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из макаронных изделий, бобовых. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из макаронных изделий, бобовых.</p> <p>Проведение бракеража.</p>		
6 <i>Приготовление и порционирование блюд из яиц, творога</i>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества яиц и творога.</p> <p>Подготовка яиц и творога.</p> <p>Приготовление блюд из яиц, творога.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из яиц, творога.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из яиц, творога.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из яиц, творога.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	6	ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7
7 <i>Приготовление и порционирование блюд из муки (пельмени, вареники, блины, оладьи)</i>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд из муки.</p> <p>Органолептическая оценка качества муки и дополнительных продуктов.</p> <p>Подготовка муки и дополнительных продуктов.</p> <p>Приготовление блюд из муки (пельмени, вареники, блины, оладьи).</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из муки.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из муки.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из муки.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	6	ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7
8 <i>Приготовление и порционирование заправочных супов (щи, борщ, рассольник, солянка)</i>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления заправочных супов.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Подготовка сырья.</p> <p>Приготовление бульона и заправок.</p> <p>Приготовление супов.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых супов.</p>	6	ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7

	<p>Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража.</p>		
<p>9 <i>Приготовление и порционирование молочных супов, супов-пюре</i></p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления супов. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление бульонов 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.</p>	6	<p>ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7</p>
<p>10 <i>Приготовление и порционирование холодных и сладких супов</i></p>	<p>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.</p>	6	<p>ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7</p>
<p>11 <i>Приготовление и порционирование соусов: красного основного, белого основного, молочного, сметанного, грибного</i></p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления соусов. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление соусов. Органолептическая оценка качества готовых соусов. Оформление и отпуск (правила подачи) соусов. Условия и сроки хранения и реализации готовых соусов.</p>	6	<p>ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7</p>

	Проведение бракеража.		
<i>12 Приготовление и порционирование соусов: сладкого, холодных соусов без муки, масляных смесей, заправок для салатов</i>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления соусов.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Подготовка сырья.</p> <p>Приготовление соусов.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых соусов.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) соусов.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых соусов.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	6	ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7
<i>13 Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование рыбы отварной, припущенной, жареной, запечённой</i>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Органолептическая оценка качества рыбы.</p> <p>Первичная обработка рыбы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной, жареной, запечённой.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбы.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбы.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	6	ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7
<i>14 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</i>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд и рыбной котлетной массы.</p> <p>Органолептическая оценка качества рыбы.</p> <p>Первичная обработка рыбы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p> <p>Приготовление и порционирование котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбной котлетной массы.</p>	6	ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7

	<p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Проведение бракеража.</p>		
<p><i>15 Первичная обработка, обвалка говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них</i></p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества мяса.</p> <p>Первичная обработка мяса.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса: порционные, мелкокусковые и крупнокусковые натуральные, из натуральной рубленой массы.</p> <p>Приготовление блюд из мяса: отварного, припущенного, тушеного, жареного, запеченного.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из мяса.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из мяса.</p> <p>Проведение бракеража.</p> <p>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> <p>Бифштекс, фрикадельки, шницель, люля-кебаб, котлеты, биточки, шницель рубленый, зразы рубленые, тефтели, рулет.</p>	6	<p>ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7</p>
<p><i>16 Первичная обработка, разделка домашней птицы, приготовление натуральных полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них</i></p>	<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>	6	<p>ПК1 У1.1-У1.3; ПК2 У2.1-У 2.7</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>		
<p>17 <i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и порционирование бутербродов открытых, закрытых, закусочных</i></p>	<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, бутербродов открытых, закрытых, закусочных.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	6	<p>ПК1 У1.1-У1.3;</p> <p>ПК2 У2.1-У 2.7</p>
<p>18 <i>Приготовление и порционирование сладких блюд, горячих и холодных напитков</i></p>	<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>	6	<p>ПК1 У1.1-У1.3;</p> <p>ПК2 У2.1-У 2.7</p>

Зачет	
Учебная практика	108

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

Цели и задачи учебной практики

1.1.1 В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности:

- «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

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

- ПК_{по1} Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

- ПК_{по2} Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

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

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта(трудового действия)	Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс
ПК_{по1} Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места			
ТД3.2.1.1	ПО 1.1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику
			Подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков
ТД3.2.1.2	ПО 1.2.	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами
			Всегда следить за собственной чистотой и внешностью
ТД3.2.1.3	ПО 1.3.	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера	Подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков
			Работать аккуратно и следовать правил техники безопасности

ТД3.2.1.4	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	Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам, экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы.
			Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление, хранение и обслуживание
			Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий
Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией
У3.2.1.1	У1.1	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	Подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков
			Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику
У3.2.1.2	У1.2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание
			Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами
			Всегда следить за собственной чистотой и внешностью
У3.2.1.3	У1.3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований
			Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить

			<p>максимальный срок хранения и сохранение качества</p> <p>Работать в рамках данной темы</p> <p>Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям</p>
ПКпо2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции			
ТД 3.2.2.1	ПО 2.1	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия
			Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы
ТД 3.2.2.2	ПО 2.2	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	<p>Изготавливать порционные пирожные на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе:</p> <p>Сухие кексы и выпечку;</p> <p>Глазурованные бисквиты и выпечку;</p> <p>Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.; Декоративные элементы; Фрукты</p>
			Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений
			Изготавливать торты, гато высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором
ТД 3.2.2.3	ПО 2.3	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи
			Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи

			Презентовать порционные пирожные, пtiфуры в соответствии с требованиями рынка
			Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей
ТД 3.2.2.4	ПО 2.4	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	Работать в рамках данной темы
ТД 3.2.2.5	ПО 2.5	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции
			Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни
Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией
У 3.2.2.1	У 2.1	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Изготавливать широкий ассортимент печенья, заварных и взбитых кремов, ганаши, желе, муссов, фруктов и т. д.
			Изготавливать порционные пирожные, пtiфуры на основе различных выпеченных полуфабрикатов
			Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных и пtiфуров
У 3.2.2.2	У 2.2	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям
			Изготавливать шоколад и кондитерские изделия указанной массы и размера
			Изготовить изделия заданной массы и размера, соблюдая стандарты качества
У 3.2.2.3	У 2.3	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать,	Темперировать кувертюры для получения продукта с блеском и

		измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения
			Работать с белым, молочным и темным кувертюром
			Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик
			Изготавливать и эффективно применять ганаш
			Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.)
У 3.2.2.4	У 2.4	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий
			Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)
			Вручную изготовить формы нужного размера и массы
			Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
			Эффективно работать инструментами для лепки: резаками, формами, прессами
			Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя
			Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную

У 3.2.2.5	У 2.5	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении
			Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, при необходимости, творческую концепцию
			Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи
У 3.2.2.6	У 2.6	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами
			Работать аккуратно и следовать правил техники безопасности
			Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя
У 3.2.2.7	У 2.7	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	Всегда следить за собственной чистотой и внешностью
			Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности
			Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии
			Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление, хранение и обслуживание
У 3.2.2.8	У 2.8	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов

			Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам, экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы
У 3.2.2.9	У 2.9	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Заранее и точно заказывать товары и материалы для эффективной работы
			Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
			Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов
У 3.2.2.10	У 2.10	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий
			Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию

**Тематика и содержание учебной практики ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
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><i>1 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, помадки, кремы)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых основных отделочных полуфабрикатов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.10
<p><i>2 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов из марципана, карамели, шоколада</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых основных отделочных полуфабрикатов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.10
<p><i>3 Приготовление и оформление печенья, пряников и коврижек различного ассортимента</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек различного ассортимента. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. 	6	ПК1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.10

	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления печенья, пряников и коврижек различного ассортимента. - Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 		
<p><i>45 Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста: кексы весовые и мелкоштучные, печенье «курабье»</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из бездрожжевого теста: кексы весовые и мелкоштучные, печенье «курабье». - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из бездрожжевого теста: кексы весовые и мелкоштучные, печенье «курабье». - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.10
<p><i>5 Приготовление и оформление изделий из вафельного теста</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из вафельного теста. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из вафельного теста. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.10
<p><i>6 Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круасаны, хачапури, пироги</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круасаны, хачапури, пироги. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круасаны, хачапури, пироги. 	6	ПК1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.10

	<ul style="list-style-type: none"> - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 		
<i>7 Приготовление и оформление простых бисквитных и песочных пирожных</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых бисквитных и песочных пирожных. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых бисквитных и песочных пирожных. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.10
<i>8 Приготовление и оформление простых слоеных и заварных пирожных</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых слоеных и заварных пирожных. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых слоеных и заварных пирожных. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.10
<i>9 Приготовление и оформление простых воздушных и миндальных пирожных</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых воздушных и миндальных пирожных. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых воздушных и миндальных пирожных. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.10
<i>10 Приготовление и оформление простых бисквитных и песочных тортов</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых бисквитных и песочных тортов. 	6	ПК1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.10

	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых бисквитных и песочных тортов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 		
<i>11 Приготовление и оформление простых слоеных и заварных тортов</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых слоеных и заварных тортов. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых слоеных и заварных тортов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.10
<i>12 Приготовление и оформление простых воздушных и миндальных тортов</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых воздушных и миндальных тортов. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых воздушных и миндальных тортов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.10
Зачет			
Учебная практика		72	

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

Цели и задачи учебной практики

*1.1.1 В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить
основной вид деятельности:*

- «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря»

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

- ПК_{по1} Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

- ПК_{по2} Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

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

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)	Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс
ПК_{по1} Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места			
ТД 3.2.1.1	ПО 1.1.	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование
			демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным
ТД 3.2.1.2	ПО 1.2.	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места
			держат рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами
			соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте

ТД 3.2.1.3	ПО 1.3.	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя
			подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование
ТД 3.2.1.4	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	рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией
УЗ.2.1.1	У1.1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование
			демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным
			безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя
УЗ.2.1.2	У1.2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места
			держат рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами
			соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте

У3.2.1.3	У1.3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции)
			работать с рецептурами технологическими картами
			профессионально составлять рецепты, чтобы изготовить на их основе качественный продукт
ПКпо2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий			
ТД 3.2.2.1	ПО 2.1	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	производить большое количество хлебобулочных изделий, соответствующих единому стандарту
			производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль
			разрабатывать подходящий продукт в соответствии с пожеланиями клиентов для их спецзаказов
			выпекать изделия требуемой формы, размера, внешнего вида, вкуса и качества
			производить различные виды слоеного теста высокого качества;
			изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера
ТД 3.2.2.2	ПО 2.2	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	декорировать изделия как до так и после выпекания
			формовать из теста основные виды хлебобулочных изделий
			формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой

			применять разные техники формовки
			декорировать изделие с применением разных техник до выпечки
			использовать соответствующие ингредиенты при сборке изделия, если необходимо
ТД 3.2.2.3	ПО 2.3	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы
			эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
			реализовывать готовые изделия и полуфабрикаты, в соответствии с требуемыми параметрами безопасного хранения слоеных изделий как с начинками, так и без начинок
			разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента
ТД 3.2.2.4	ПО 2.4	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	работать с рецептурами технологическими картами
			производить различные виды теста с добавлением сдобящих видов сырья (молочные продукты, сахар, жиры и т.д.)
			создавать новые продукты творчески и инновационно
			разрабатывать витринные образцы в соответствии с запросами клиентов
			производить различные виды слоеного теста высокого качества
			разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента

			работать с тестом на закваске и без закваски, умело их комбинировать
ТД 3.2.2.5	ПО 2.5	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			эффективно выстраивать работу с коллегами и другими профессионалами
			размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
ТД 3.2.2.4	ПО 2.6	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе
			исполнять заказы клиентов к обозначенному времени
			размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией
У 3.2.2.1	У 2.1	Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
			соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида
			осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта
			разрабатывать витринные образцы в соответствии с запросами клиентов
			использовать различные техники для производства выставочных образцов и декоративного хлеба

			разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента
			разрабатывать витринные образцы в соответствии со спецификациями
У 3.2.2.2	У 2.2	Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции	подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование
			демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя
У 3.2.2.3	У 2.3	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места
			соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида
			следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции)
			соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты
			осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции
			держат рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами
			внедрять стандарты ХАССП на рабочем месте в полном объеме
			работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте

			соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте
У 3.2.2.4	У 2.4	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы
			заказывать материалы и сырьё для запланированных работ
			работать с рецептурами технологическими картами
			профессионально составлять рецепты, чтобы изготовить на их основе качественный продукт
			следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции)
			осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции;
У 3.2.2.5	У 2.5	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса
			демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе
			исполнять заказы клиентов к обозначенному времени
			эффективно выстраивать работу с коллегами и другими профессионалами
			размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
У 3.2.2.6	У 2.6	Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время
			демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе
			исполнять заказы клиентов к обозначенному времени

			размещать продукты на витрине, чтобы увеличить уровень продаж
			выставлять изделия на реализацию, упаковывать изделия согласно Межгосударственного стандарта

**Тематика и содержание учебной практики ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
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
<i>1 Приготовление и оформление различного ассортимента хлеба</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлеба. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлеба. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК 1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.6
<i>2 Приготовление и оформление простых булочек</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК 1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.6
<i>3 Приготовление и оформление простых сдобных рулетов</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых булочных и сдобных изделий. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых булочных и сдобных изделий. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК 1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.6

<p>4 Приготовление и оформление пирогов с начинкам: открытых, полуоткрытых, закрытых</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК 1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.6
<p>5 Приготовление и оформление сдобных изделий из дрожжевого слоеного теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из дрожжевого слоеного теста. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из дрожжевого слоеного теста. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК 1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.6
<p>6 Приготовление и оформление кексов, куличей из дрожжевого теста с отсдобкой</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления кекса, куличей из дрожжевого теста. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления кекса, куличей из дрожжевого теста. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	ПК 1, У1.1-У1.3; ПК2, У2.1-У2.6
Зачет			
Учебная практика		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, 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, 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, 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, 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, ПМ 08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.

Реализация программы практики требует наличия лаборатории «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), учебного кондитерского цеха.

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики: Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы)

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско - решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

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

Необходимое оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в организациях или на предприятиях для проведения учебной 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 citrusовых, 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 инфрокрасный
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

Учебная практика по модулю Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, должностям служащих «Повар, Кондитер, Пекарь»

Реализация программы практики требует наличия лаборатории «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), учебного кондитерского цеха.

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики: Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы)

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско - решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

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

Необходимое оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в организациях или на предприятиях для проведения учебной 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 учебной 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 России от 18.04.2013 г. № 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» : 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.
- 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 учебной практики

Учебная 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.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Продолжительность одного занятия составляет – 6 часов. Если учебная практика проходит концентрированно, то не более 36 часов в неделю.

Перед началом занятия учебной практики мастер производственного обучения /руководитель практики из числа педагогических работников проводит с обучающимися инструктаж по охране труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также

правилами внутреннего трудового распорядка. Факт проведения инструктажа фиксируется в журнале по охране труда, закрепленным за учебной лабораторией.

К учебной 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 учебной 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 Повар, кондитер 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 учебной 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 Повар, кондитер, 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

Контроль и оценка результатов прохождения учебной 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>ПК 1.1 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"> - 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); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - 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; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p><i>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в</p>

<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - 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); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - 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); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; - точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	<p>процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике; <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике;
---	---	---

<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - 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; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</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"> - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - 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; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</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"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - 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); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - 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; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при 	

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

	<p>сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; - 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; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><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"> - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - 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; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>

	- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</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"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - 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); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - 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; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - 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); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>

<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; - 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - правильность оформления акта проработки новой 	

	<p>или адаптированной рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><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"> - 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); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; - 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); - 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; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</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"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; 	

<p>видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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); - 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; - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - 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; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - 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); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) 	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; - 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; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных</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>	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в</i></p>

<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствии инструкциями регламентами</p> <p>в с и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; - 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); - 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; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике; <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике;
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей</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"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - 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); 	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике; <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p>

<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; - 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; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - 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); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа. 	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
--	---	--

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

	- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; - правильность последовательности расположения блюд в меню; - соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; - точность расчета цены блюда по меню; - актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; <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;
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	- точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; - правильность выбора, оформления бланков; - правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; - правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; - правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; - правильность составления графика выхода на работу;	

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

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 общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	

<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – выполнения заданий зачета по ПМ;</p>