

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Ленинградской области  
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»**

**Приложение**  
к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,  
ПМ.05, ПМ.06  
основной образовательной программы среднего  
профессионального образования подготовки по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**г. Лодейное Поле**

**2024 г.**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.12.2016 года №31565

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Лодейнополюский техникум промышленных технологий»

Разработчик:

Буланкина Е.А., преподаватель ГБПОУ ЛО «Лодейнополюский техникум промышленных технологий», высшая квалификационная категория

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

Протокол № 9

от «04» апреля 2024г

Председатель: Самодуров Э.В.

УТВЕРЖДЕНО:

Распоряжением директора

№ 69-рс от «15» апреля 2024г

## СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ ПРОГРАММЫ	Стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	12
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Учебная практика включена в модули:

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

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;

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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Программа учебной практики предназначена для формирования профессиональных навыков и освоения общих и профессиональных компетенций (ПК):

- в ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента   ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- в 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

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

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

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

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

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

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

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

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

- в 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

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.

- в 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

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.

- 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

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.

- в ПМ.06 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.

## **1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента;
- приготовления полуфабрикатов из мяса сложного ассортимента;
- приготовления полуфабрикатов из домашней птицы сложного ассортимента;
- приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
- приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента;
- приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента;
- приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи сложного ассортимента;
- приготовления холодных соусов сложного ассортимента;
- приготовления супов сложного ассортимента;
- приготовления горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента;
- приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента;
- приготовления горячих блюд из мяса сложного ассортимента;
- приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи сложного ассортимента;
- приготовления горячих соусов сложного ассортимента;
- приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов сложного ассортимента;
- приготовления мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента;
- приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать различные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сложных полуфабрикатов, блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность полуфабрикатов и готовых блюд сложного ассортимента;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурные режимы и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд сложного ассортимента;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий сложного ассортимента;
- температурные режимы и правила приготовления блюд сложного ассортимента;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;

- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд сложного ассортимента;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

- ПМ.01 - 36 часов;
- ПМ.02 - 102 часа;
- ПМ.03 - 90 часов;
- ПМ.04 - 72 часа;
- ПМ.05 - 72 часа;
- ПМ.06 - 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД),

Код	Наименование результата обучения
	<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
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
	<b>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	<b>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
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
	<b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 4.1	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
	<b>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	<b>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного

	персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования тем	Всего часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>ПК 1.1 - 1.4 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.1.</b> Организация подготовки овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	<b>6</b>
<b>ПК 1.1 - 1.4 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.2.</b> Организация подготовки рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	<b>6</b>
<b>ПК 1.1 - 1.4 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.3.</b> Организация подготовки мяса и мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	<b>12</b>
<b>ПК 1.1 - 1.4 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.4.</b> Организация подготовки домашней птицы, дичи и кролика и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	<b>12</b>

	<i>Всего:</i>	<b>36</b>
--	---------------	-----------

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименования тем</b>	<b>Всего часов</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>ПК 2.1 — 2.2, 2.8 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.1.</b> Организация и приготовление супов сложного ассортимента	<b>12</b>
<b>ПК 2.1, 2.3, 2.8 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.2.</b> Организация и приготовление горячих соусов сложного ассортимента	<b>12</b>
<b>ПК 2.1, 2.4, 2.8 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.3.</b> Приготовление горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента	<b>12</b>
<b>ПК 2.1, 2.4, 2.8 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.4.</b> Приготовление горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	<b>6</b>
<b>ПК 2.1, 2.5, 2.8 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.5.</b> Технология приготовления горячих блюд из яиц и творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>12</b>
<b>ПК 2.1, 2.6, 2.8 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.6.</b> Технология приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>18</b>
<b>ПК 2.1, 2.7, 2.8 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.7.</b> Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента	<b>18</b>
<b>ПК 2.1, 2.8 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.8.</b> Технология приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	<b>12</b>
	<b><i>Всего:</i></b>	<b><i>102</i></b>

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименования тем</b>	<b>Всего часов</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>ПК 3.1, 3.2, 3.7 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.1.</b> Организация и приготовление холодных соусов, заправок	<b>6</b>
<b>ПК 3.1, 3.3, 3.7</b>	<b>Тема 1.2.</b> Организация и приготовление салатов сложного ассортимента	<b>12</b>
<b>ПК 3.1, 3.4, 3.7</b>	<b>Тема 1.3.</b> Организация и приготовление канапе и	<b>18</b>

<b>ОК 01.-11.</b>	холодных закусок сложного ассортимента	
<b>ПК 3.1, 3.5, 3.7 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.4.</b> Организация и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>18</b>
<b>ПК 3.1, 3.6, 3.7 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.5.</b> Организация и приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента	<b>18</b>
<b>ПК 3.1, 3.6, 3.7 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.6.</b> Организация и приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи сложного ассортимента	<b>12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>90</b>

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименования тем</b>	<b>Всего часов</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>ПК 4.1, 4.2, 4.6 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.1.</b> Организация и приготовление холодных десертов сложного ассортимента	<b>36</b>
<b>ПК 4.1, 4.3, 4.6 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.2.</b> Организация и приготовление горячих десертов сложного ассортимента	<b>24</b>
<b>ПК 4.1, 4.4 — 4.6 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.3.</b> Организация и приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента	<b>12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>

**ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименования тем</b>	<b>Всего часов</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>ПК 5.1, 5.2, 5.6 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.1.</b> Организация и приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>6</b>
<b>ПК 5.1, 5.3, 5.6 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.2.</b> Организация и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	<b>18</b>
<b>ПК 5.1, 5.4, 5.6</b>	<b>Тема 1.3.</b> Организация и приготовление мучных	<b>18</b>

<b>ОК 01.-11.</b>	кондитерских изделий сложного ассортимента	
<b>ПК 5.1, 5.5, 5.6 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.4.</b> Организация и приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>30</b>
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>

**ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименования тем</b>	<b>Всего часов</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>ПК 6.1 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.1.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>12</b>
<b>ПК 6.2 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.2.</b> Текущее планирование, координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	<b>6</b>
<b>ПК 6.3 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.3.</b> Ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<b>6</b>
<b>ПК 6.4 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.4.</b> организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<b>6</b>
<b>ПК 6.5 ОК 01.-11.</b>	<b>Тема 1.5.</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	<b>6</b>
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по учебной практике:

Наименование разделов	Содержание работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация подготовки овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов сложного ассортимента.	6	3
<b>Тема 1.2.</b> Организация подготовки рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов, их безопасное использование. Органолептическая оценка качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6	3
<b>Тема 1.3.</b> Организация подготовки мяса и мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента	12	3
<b>Тема 1.4.</b> Организация	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	

подготовки домашней птицы, дичи и кролика и приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	12	3
<b>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>102</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация и приготовление супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>  <b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов сложного ассортимента, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	<b>18</b>	3
		18	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и приготовление горячих соусов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>  <b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления горячих соусов сложного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты использования и подачи соусов сложного ассортимента. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	<b>6</b>	
		6	3
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>  <b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья.	<b>12</b>	
		12	3

	Приготовление и варианты оформления и подачи горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.		
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	6	3
<b>Тема 1.5.</b> Технология приготовления горячих блюд из яиц и творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	12	3
<b>Тема 1.6.</b> Технология приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим	18	3



	способом, способы сервировки.		
<b>Тема 1.7.</b> Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов сложного ассортимента, их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса и мясных продуктов сложного ассортимента. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	18	3
<b>Тема 1.8.</b> Технология приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	12	3
<b>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>90</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация и приготовление холодных соусов и заправок	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных соусов и заправок. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление заправок. Приготовление и варианты использования и подачи холодных соусов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	6	3
<b>Тема 1.2.</b> Организация и	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	

приготовление салатов сложного ассортимента	<p><b>1.</b> Организация рабочего места.          Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления салатов сложного ассортимента.          Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья.          Приготовление и варианты оформления и подачи салатов сложного ассортимента.          Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	18	3
<b>Тема 1.3</b> Организация и приготовление канапе и холодных закусок сложного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления канапе и холодных закусок сложного ассортимента.          Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья.          Приготовление и варианты оформления и подачи канапе и холодных закусок сложного ассортимента.          Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	12	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.          Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья.          Приготовление и варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.          Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	18	
<b>Тема 1.5.</b> Организация и приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.          Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья.          Приготовление и варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.          Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим</p>	18	3

	способом, способы сервировки.		
<b>Тема 1.6.</b> Организация и приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд из домашней птицы и дичи сложного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи холодных блюд из домашней птицы и дичи сложного ассортимента. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	18	3
<b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация и приготовление холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных десертов сложного ассортимента, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	36	3
<b>Тема 1.2.</b> Организация и приготовление горячих десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления горячих десертов сложного ассортимента, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки..	24	3
<b>Тема 1.3.</b> Организация и	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	

приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента	<p><b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	12	3
<b>ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация и приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<p><b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты использования отделочных полуфабрикатов. Сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	<p><b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента., их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	18	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и приготовление мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	<p><b>1.</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и</p>	18	

сложного ассортимента		приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента., их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.		
<b>Тема 1.4.</b> Организация и приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
	<b>1.</b>	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента., их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи пирожных и тортов сложного ассортимента. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	30	
<b>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>			<b>36</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	<b>1.</b>	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа.	12	
<b>Тема 1.2.</b> Текущее планирование, координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	<b>1.</b>	Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения. Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов.	6	

<b>Тема 1.3.</b> Ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	<b>1.</b>	Ознакомление с организацией снабжения предприятия общественного питания.  Учет расхода товарных запасов. Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба	6	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	<b>1.</b>	Организация работы в бригадах. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы, табеля учёта рабочего времени	6	
<b>Тема 1.5.</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	<b>1.</b>	Изучение должностной инструкции работника подразделения. Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ	6	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика профессиональных модулей ПМ.01-ПМ.06 проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Для проведения учебной практики имеются учебный кулинарный цех.

#### **Оборудование учебного кулинарного цеха:**

- шкаф жарочный - 1шт.
- микроволновая печь -1шт.
- водонагреватель - 1шт.
- холодильник бытовой -1шт.
- многофункциональный кухонный комбайн- 1шт.
- весы электронные - 1шт.
- мясорубка электрическая – 1 шт.
- столы производственные – 5 шт.
- стеллажи – 2 шт.
- ванна моечная – 1 шт.
- пароварочный конвективный аппарат – 1 шт.
- миксер – 2 шт.
- оборудованные рабочие места- 8шт.
- блендер – 1 шт.
- посудомоечная машина

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. Образования — 3 изд.- М.:Издательский центр «Академия», 2018.- 258с.
2. И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. Образования — 3 изд.- М.:Издательский центр «Академия», 2018.- 384с.
3. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Кулинария» Учеб. для нач. проф. образования: ПрофОбрИздат, 2002-328 с.
4. В.П. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ – М.: ИЦ Академия, 2002. – 248 с.

#### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2008. – 496 с.

2. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Т.В Пыжова., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. Образования М.: Академия, 2006. – 128 с.
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
5. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
6. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

#### **Электронные образовательные ресурсы:**

1. Мультимедийная обучающая система по профессии «Повар, кондитер».
2. Электронный учебник

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.
10. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
11. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебной недели 5 дней. Урок длится 6 часов, с перерывами на отдых через каждые 45 минут.

Во время учебной практики обучающиеся распределяются по рабочим местам, обеспечиваются индивидуальными заданиями в соответствии с программой практики.

При проведении уроков учебной практики предусматривается реализация компетентностного подхода, использование активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, разработка индивидуальных и групповых проектов, анализ производственных ситуаций, использование личностно-ориентированных педагогических технологий.



Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является дифференцированный зачет.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

##### Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы у педагогов, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, имеется.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		

<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике -</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	---	---

	<p>материалов требованиям регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа,</li> </ul>	

	<p>методам обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> </li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и</li> </ul>	

<p>полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
---	--	--

**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**

<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
--	---	---

<p>сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления</li> </ul>	<p>- заданий по учебной практике -</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: -</p> <p>практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -</p> <p>выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	--	--

<p>реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.8</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</p>	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции,</li> </ul>	
---	---	--

<p>различных категорий потребителей</p>	<p>взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; - точность выбора направлений</li> </ul> </li> </ul>	
---	---	--

	<p>изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
--	---	--

**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**

<p><b>ПК 3.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике -</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	--	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и</li> </ul>	

<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда</li> </ul>	

	<p>размеру и форме тарелки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> </ul> </li> <li>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;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	

	<p>проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	---	--

**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**

<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике -</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>
--	---	--

	<p>требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных</li> </ul>	

<p>напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, ви</p> <p>Организация дов и форм обслуживания</p>	<p>разделочных досок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>- оптимальность, точность выбора типа и</li> </ul>	

<p>авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> <p>ОК</p>	
---	---	--

**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**

<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</p>	<p>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:</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике -</p>
---	--	---

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



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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос ПК</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по</li> </ul>	

<p>региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
--	---	--

#### ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

<p><b>ПК 6.1.</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>- правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>- соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>- точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>- актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике -</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -</p>
<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять текущее планирование,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> </ul>	<p>выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

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

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации; –</li> <li>эффективность поиска –</li> <li>адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий; –</li> <li>правильность оценки рисков на каждом шагу; –</li> <li>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной</li> </ul>	

	деятельности;	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии .	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- погимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться	– адекватность понимания	

<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); –  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p><b>ОК 11.</b>  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- понимание целей и содержания профессиональной деятельности;  - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.</p>	