

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)

Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав. производством Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Год начала подготовки по УП 2021

На базе основного общего образования

Санкт-Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой) комиссией
Технологии и организация
общественного питания
Протокол № 9 от 26 апреля 2024 г.
Председатель ПЦК

Н.А. Кухаренкова _____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО

_____ Р.А. Байбиков

«__» _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНО:
Методическим советом ИСПО СПбПУ
Протокол № 10 от 31 мая 2024 г.
Зам. директора по УМР

Е.Г. Конакина _____

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом
Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-
Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования
ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Разработчики:
Кухаренкова Н.А., преподаватель ИСПО.
Чертовская В.В., преподаватель ИСПО.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ.	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	16
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ.	21
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ.	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 к настоящему ФГОС СПО.

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания, а также для профессиональной подготовки по профессии повара в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место производственной (преддипломной) практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики раскрывает сущность и характерные черты практического овладения профессиональными

навыками приготовления, сервирования, подачи кулинарной продукции, организации рабочих мест, организации труда рабочего коллектива, анализа деятельности предприятия общественного питания, оформления технологической документации.

1.3. Цели и задачи программы производственной (преддипломной) практики - требования к результатам освоения программы производственного обучения.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной (преддипломной) программы должен в рамках соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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 бутербродов, 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.

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 сладких блюд, 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 сладких блюд, 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 сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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.

ПК 7.1. Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.3. Организовывать подготовку мяса и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.4. Организовывать подготовку птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.5. Организовывать процесс приготовления и приготовление основных супов.

ПК 7.6. Организовывать процесс приготовления и приготовление основных горячих и холодных соусов.

ПК 7.7. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

ПК 7.8. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из рыбы.

ПК 7.9. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из мяса, мясных субпродуктов.

ПК 7.10. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из птицы.

ПК 7.11. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из яиц и творога.

ПК 7.12. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных холодных блюд и закусок.

ПК 7.13. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных десертов и напитков.

ПК 7.14. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий.

ПК 7.15. Осуществлять выбор по кулинарному использованию продовольственных товаров.

ПК 7.16. Организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров

ПК 7.17. Идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности и товарному сорту.

ПК 8.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд зарубежной кухни.

ПК 8.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд зарубежной кухни.

ПК 8.3.Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.

ПК 8.4.Организовывать и проводить приготовление сложных десертов зарубежной кухни.

ПК 8.5.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию

ПК8.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК8.7.Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 8.8.Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

В результате освоения преддипломной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячей кулинарной продукции сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.
- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческое оформление, эстетичная подача хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки различные виды меню, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;
- разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, для простых и основных блюд;
- обработки и нарезки овощей, грибов для простых и основных блюд;
- расчета массы овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;

- оценки качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- приготовления основных супов, соусов;
- приготовления простых и основных блюд из овощей и грибов;
- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- приготовления простых и основных блюд из рыбы;
- приготовления простых и основных блюд из мяса и птицы;
- приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
- приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- разработки ассортимента блюд зарубежной кухни: холодных и горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы; холодных и горячих десертов; мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления блюд зарубежной кухни;
- приготовление блюд зарубежной кухни с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления блюд зарубежной кухни;
- контроля безопасности готовых блюд зарубежной кухни;
- подготавливать бар и барную стойку к обслуживанию потребителей;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- приготовления смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатации в процессе работы оборудования и инвентаря бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- соблюдения необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре;
- произведения расчётов с потребителем, оформления платежей по счетам и ведения кассовой документации;
- осуществления инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре;
- оформления необходимой отчётно-учётной документации;
- соблюдения правил профессионального этикета;
- соблюдения правил личной гигиены.

В результате освоения преддипломной практики обучающийся должен уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- разрабатывать ассортимент холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разрабатывать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодной кулинарной продукции сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности;
- контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции;
- контролировать хранение и расход продуктов;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;
- разрабатывать различные виды меню, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
- осуществлять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организовывать и контролировать качество выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд; при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;

- соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; основных супов и соусов, простых и основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; простых и основных блюд из мяса; простых и основных блюд из яиц, творога и сыра; простых и основных холодных закусок и блюд; простых и основных десертов и напитков; простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;
- определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;
- сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;
- распознавать ассортимент;
- проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов;
- работать со стандартами и другими нормативными документами на пищевые продукты;
- диагностировать дефекты;
- оценивать качество и безопасность продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления блюд зарубежной кухни;
- принимать организационные решения по процессам приготовления блюд зарубежной кухни;
- рассчитывать и составлять технологические и технико-технологические карты на блюда зарубежной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд зарубежной кухни;
- выбирать различные способы и приемы приготовления блюд зарубежной кухни;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд зарубежной кухни;
- оценивать качество и безопасность продукции различными способами;
- организовать рабочее место бармена;
- оснащать его оборудованием, инвентарём, посудой, инструментами;
- приготавливать напитки различными способами;
- оформлять необходимую отчетную документацию;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися (личностные результаты определены Рабочей программой воспитания и ОПОП).

1.4. Количество часов на освоение программы производственной (преддипломной) практики:
всего 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной (преддипломной) практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности ВПД, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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, 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, 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 бутербродов, 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.
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 сладких блюд, 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 сладких блюд, 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 сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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.
ПК 7.1.	Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление простых и основных полуфабрикатов.
ПК 7.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.
ПК 7.3.	Организовывать подготовку мяса и приготовление простых и основных полуфабрикатов.
ПК 7.4.	Организовывать подготовку птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.
ПК 7.5.	Организовывать процесс приготовления и приготовление основных супов.
ПК 7.6.	Организовывать процесс приготовления и приготовление основных горячих и холодных соусов.
ПК 7.7.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,

	макаронных изделий.
ПК 7.8.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из рыбы.
ПК 7.9.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из мяса, мясных субпродуктов.
ПК 7.10.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из птицы.
ПК 7.11.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из яиц и творога.
ПК 7.12.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных холодных блюд и закусок.
ПК 7.13.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных десертов и напитков.
ПК 7.14.	Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий.
ПК 7.15.	Осуществлять выбор по кулинарному использованию продовольственных товаров.
ПК 7.16.	Организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров
ПК 7.17.	Идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности и товарному сорту.
ПК 8.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд зарубежной кухни.
ПК 8.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд зарубежной кухни.
ПК 8.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.
ПК 8.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных десертов зарубежной кухни.
ПК 8.5.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 8.6.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 8.7.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 8.8.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы производственной (преддипломной) практики

Коды профессиональных компетенции	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам
1	2	3	4
ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.	ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	4 курс
ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8.	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	24	
ПК 3.1.; ПК 3.2. ПК 3.3.; ПК 3.4, ПК 3.5., ПК 3.6, ПК 3.7.	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	18	
ПК 4.1.; ПК 4.2. ПК 4.3.; ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6.	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	12	
ПК 5.1.; ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5., ПК 5.6.	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	18	
ПК 6.1., ПК 6.2, ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	18	

ПК 7.1., ПК 7.2, ПК 7.3., ПК 7.4., ПК 7.5., ПК 7.6., ПК 7.7., ПК 7.8., ПК 7.9., ПК 7.10., ПК 7.11., ПК 7.12., ПК 7.13., ПК 7.14., ПК 7.15., ПК 7.16., ПК 7.17.	ПМ.07 выполнение работ по профессии «Повар»	30	
ПК 8.1., ПК 8.2., ПК 8.3, ПК 8.4., ПК 8.5., ПК 8.6., ПК 8.7., ПК 8.8.	ПМ 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами	12	
	Всего:	144	4 курс

3.2. Содержание обучения производственной (преддипломной) практики

Наименование профессионального модуля (ПМ), производственной (преддипломной) практики	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента <u>Виды работ:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Совершенствование приемов кулинарного разруба туш: говядины, свинины (баранины). • Совершенствование навыков приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины (баранины). • Совершенствование навыков приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. • Совершенствование навыков обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. • Совершенствование навыков приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. • Совершенствование навыков обработки рыбы с костным скелетом. • Разделка рыбы разными способами и приготовление полуфабрикатов из нее • Совершенствование навыков обработки рыбы осетровых пород и приготовление полуфабрикатов из нее 	12

	<ul style="list-style-type: none"> • Совершенствование навыков приготовления котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них • Совершенствование навыков обработки кальмаров, креветок, раков, омаров • Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки и припускания • Совершенствование навыков подготовки тушек для фарширования. • Совершенствование навыков механической кулинарной обработки с/х птицы, дичи, кролика. • Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из с/х птицы, дичи, кролика. • Совершенствование навыков приготовления котлетной массы из с/х птицы и полуфабрикатов из нее. • Совершенствование навыков механической кулинарной обработки овощей (корнеплодов и клубнеплодов) и грибов • Совершенствование навыков механической кулинарной обработки овощей (капустных, луковых, плодовых) • Совершенствование навыков подготовки овощей и грибов для фарширования • Совершенствование навыков подготовки тушек для фарширования • Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из с/х птицы, дичи, кролика • Совершенствование навыков приготовления котлетной массы из с/х птицы и полуфабрикатов из нее 	
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом; • устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном состоянии; • подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое 	24

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Виды работ:</u></p>	<p>оборудование для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать производственный инвентарь для приготовления блюд и безопасно его использовать; • обеспечивать соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции; • приготавливать и подготавливать к подаче сложные горячие супы; • разрабатывать ассортимент супов для меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья; • приготавливать соусы из различного сырья для сложной горячей кулинарной продукции; • приготавливать сложные горячие блюда из овощей и грибов, подготавливать их к подаче; • разрабатывать ассортимент горячих рыбных блюд с учетом товароведной характеристики рыбного сырья, дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд; • приготавливать сложные горячие блюда из рыбы с соблюдением температурного и санитарного режима; • разрабатывать ассортимент блюд из мяса, рационально используя мясное сырье; • приготавливать сложные горячие мясные блюда с соблюдением температурного и санитарного режима; • приготавливать блюда из птицы; • разрабатывать ассортимент блюд из птицы с учетом товароведных характеристик; • обеспечивать безопасное приготовление блюд из птицы; • выбирать и рационально использовать сыры для приготовления горячих блюд; • проводить «фламбирование»; • подбирать и готовить гарниры и соусы для блюд из рыбы, мяса, птицы; • оценивать готовность, качество блюд органолептическим способом; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать и контролировать безопасное хранение сложной горячей кулинарной продукции; • организовывать рабочие места по приготовлению горячей кулинарной продукции; • получать сырье, продукты, полуфабрикаты от поставщиков и со склада предприятия; • организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • подбирать ассортимент пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы; • организовывать работу соусной станции в ресторанах. 	
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 <u>Виды работ:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции; • разработка ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов; • организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов; • приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции; • оформление холодных закусок, блюд, канапе; • декорирование холодных блюда соусами; • расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок; • органолептическая оценка качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; • оценка качества готовой холодной кулинарной продукции; • контроль качества и безопасности канапе, холодных закусок, сложных холодных блюд и соусов; • оценка состояния запасов сырья на производстве; • приемка сырья со склада и от поставщиков. 	18

<p>ПМ. 04</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Виды работ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов органолептическим способом; • устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; • выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления десертов; • подбирать технологическое оборудование для приготовления десертов и безопасно его использовать; • подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов; • покрывать дно и боковую поверхность форм карамелью; • карамелизовать фрукты; • фламбировать готовые горячие десерты, фрукты, ягоды; • взбивать смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием (для щербетов и граните); • раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; • использовать при приготовлении десертов тесто фило, тулип, тюиль; • темперировать шоколад; • приготавливать холодные десерты: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле, парфе, щербеты, граните, пай с меренгами, фруктами, сырно-творожные десерты, десерты с использованием тестовых заготовок; • приготавливать горячие десерты: суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю; • оформлять сложные и горячие десерты; • обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи десертов; • определять готовность и качество десертов органолептическим способом; • организовывать рабочее место для приготовления десертов; • получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления десертов; 	<p>12</p>
---	---	------------------

	<ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать ассортимент сложных холодных и горячих десертов с учетом типа и класса предприятия; • организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов; • составлять технико-технологические карты на новые десерты; <p>устанавливать и контролировать, безопасное приготовления, хранения и подачу холодных и горячих десертов.</p>	
<p>ПМ. 05</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Виды работ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом; • устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; • выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; • подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать; • подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов; • темперировать шоколад; • приготавливать сложные мучные кондитерские изделия; • оформлять сложные мучные кондитерские изделия; • обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий; • определять готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом; • организовывать рабочее место для приготовления десертов; • получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; • разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия; • организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий; 	18

	<ul style="list-style-type: none"> • составлять технико-технологические карты на новые мучные кондитерские изделия; устанавливать и контролировать, безопасное приготовление, хранение и подачу мучных кондитерских изделий. 	
ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала <u>Виды работ:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Расчет показателей деятельности предприятий общественного питания с учетом специфики деятельности предприятия; • проведение анализа внешней и внутренней среды предприятия; • разработка должностных обязанностей, категорий персонала предприятий общественного питания; • анализ эффективности управленческих решений в производственных ситуациях; • определение структуры группы и социально-психологического климата с помощью метода социометрии; • анализ эффективности применяемых методов управления; • решение конфликтных ситуаций; • анализ деятельности предприятий общественного питания; • определение поставщиков предприятия общественного питания; • анализ меню предприятий общественного питания; • анализ производственной программы предприятий общественного питания; • составление графиков выхода на работу, ведение табеля учета рабочего времени; • организация рабочих мест. 	18
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар» <u>Виды работ:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление простых и основных полуфабрикатов. • Организовывать подготовку рыбы и приготовление простых и основных полуфабрикатов. • Организовывать подготовку мяса и приготовление простых и основных полуфабрикатов. 	30

	<ul style="list-style-type: none"> • Организовывать подготовку птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов. • Организовывать процесс приготовления и приготовление основных супов. • Организовывать процесс приготовления и приготовление основных горячих и холодных соусов. • Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. • Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из рыбы. • Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из мяса, мясных субпродуктов. • Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из птицы. • Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из яиц и творога. • Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных холодных блюд и закусок. • Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных десертов и напитков. • Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий. • Идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности и товарному сорту. • Организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров. • Осуществлять выбор по кулинарному использованию продовольственных товаров. 	
ПМ. 08 Организация и ведение	<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом; 	12

<p>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами</p> <p><u>Виды работ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном состоянии; • подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • выбирать производственный инвентарь для приготовления блюд и безопасно его использовать; • обеспечивать соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции; • организовывать приготовление блюд зарубежной кухни; • организовывать и разрабатывать технологию приготовления блюд Русской кухни; • организовывать и разрабатывать технологию приготовления блюд народов России и стран ближнего зарубежья; • организовывать и разрабатывать технологию приготовления блюд Французской кухни; • организовывать и разрабатывать технологию приготовления блюд Западноевропейской кухни: Англии, Шотландии, Ирландии, Германии, Австрии, Польши, Чехии, Словакии, Венгрии и т.д.; • организовывать и разрабатывать технологию приготовления блюд Средиземноморской кухни; • организовывать и разрабатывать технологию приготовления блюд кухонь народов Прибалтики и Скандинавских стран; • организовывать и разрабатывать технологию приготовления блюд кухонь народов Кавказа, Средней Азии, Ближнего и Среднего Востока, Северной Африки; • организовывать и разрабатывать технологию приготовления блюд Восточноазиатской кухни; • организовывать и разрабатывать технологию приготовления блюд 	
---	--	--

	<p>Североамериканской и Латиноамериканской кухонь;</p> <ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать ассортимент блюд зарубежной кухни; • обеспечивать и контролировать безопасное хранение блюд зарубежной кухни; • организовывать рабочие места по приготовлению блюд зарубежной кухни получать сырье, продукты, полуфабрикаты от поставщиков и со склада предприятия; • подбирать ассортимент пряностей и приправ для приготовления блюд зарубежной кухни. 	
	Всего:	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики по профилю специальности:

Практика проводится в предприятиях питания города (ресторанах), имеющих технологическую оснащенность современным оборудованием, инвентарем и посудой.

Оборудование производственных цехов и рабочих мест:

- производственные столы; ванны; бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты;
- конвектоматы; пароварки;
- фритюрницы; комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины, блендеры, куттеры, универсальные приводы, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- льдогенератор;
- производственный инвентарь и инструменты;
- кухонная и столовая посуда.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы:

1. ФЗ "О защите прав потребителей" (от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212)
2. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
4. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
7. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

Основные источники:

1. Самородова, Ирина Петровна. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" / И. П. Самородова .— Москва : Академия, 2014 .— 190, [1] с. : ил., табл., формы ; 22 см .— (Профессиональное образование : Профессиональный модуль) .— Библиогр.: с. 187-188.—7
2. Андонова Н. И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для среднего профессионального образования - 2-е изд. Москва: Академия, 2017

3. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования - 1-е изд. Москва: Академия, 2018
4. Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для среднего профессионального образования - 2-е изд. Москва: Академия, 2018
5. Сеницына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования - 1-е изд. Москва: Академия, 2017
6. Радченко, Лидия Александровна. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для ссузов по специальности 260807 "Технология продукции общественного питания" / Л. А. Радченко .— Изд. 12-е, испр. и доп. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2013 .— 371, [1] с. : ил., табл. ; 21 см .— (Среднее профессиональное образование) .— Библиогр.: с. 366-367.- 31
7. Мальгина, Светлана Юрьевна. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова .— Москва : Академия, 2014 .— 319, [1] с. : ил., табл. ; 22 см .— (Профессиональное образование : профессиональный модуль) .— Библиогр.: с. 317
8. Самулевич И.А. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие для среднего профессионального образования - 1-е изд. Москва: Издательские решения, 2018 Учебно-практическое пособие. Кол-во страниц: 480. Год издания: 2018 г
9. Технология кулинарной продукции за рубежом Авторы: Васюкова А. Т., Мячикова Н. И., Пучкова В. Ф. Москва: Дашков и К, 2014 г. , 368 с.
10. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Авторы: Главчева С.И. Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014 г. , 208 с. ЭБС «Айбукс»/ibooks: сторонняя, адрес сайта: <http://www.ibooks.ru>
11. Масимова, Евгения Гавриловна. Барное дело : учебное пособие / Е. Г. Масимова ; Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический колледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2014.

Дополнительные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М.: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : Учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. - 10-е изд., испр. - М. : Академия, 2013. - 320 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008, 480 с.
5. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Л.З. Шильман. - М.: Академия, 2011. - 192 с.
6. Радченко, Лидия Александровна. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для ссузов по специальности 260807 "Технология продукции общественного питания" / Л. А. Радченко .— Изд. 12-е, испр. и доп. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2013 .— 371, [1] с. : ил., табл. ; 21 см .— (Среднее профессиональное образование) .— Библиогр.: с. 366-367.- 31

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ, 1996г., 1997г.
8. Масимова, Евгения Гавриловна. Выполнение работ по профессии бариста : учебное пособие / Е. Г. Масимова ; Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический колледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2015 .— 67 с. : ил., табл. ; 20 см .— Библиогр.: с. 44.

Ресурсы Интернет сайтов

- Поисковая система Yandex
- Поисковая система Rambler
- Поисковая система Google

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса производственной (преддипломной) практики.

Общие требования к организации образовательного процесса преддипломной практики.

Преддипломная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным требованием допуска к преддипломной практике является наличие у обучающегося документально-оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения. В процессе прохождения производственной (преддипломной) практики будущий специалист должен приобрести умения в сфере труда, профессионально связанного с деятельностью получаемой им специальности, проверить свою готовность к самостоятельной трудовой деятельности и собрать материал для выполнения дипломной работы.

Аттестация по итогам преддипломной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Задачами преддипломной практики являются:

- отработка практических умений по анализу внешней и внутренней среды предприятия;
- отработка умений по анализу деятельности организации, предприятия, подразделения;
- подготовка выпускников к самостоятельному выполнению основных профессиональных функций;
- сбор материала для дипломной работы.

4.3. Кадровое обеспечение производственной (преддипломной) практики:

Обязательным условием проведения производственной (преддипломной) практики является наличие оборудованных рабочих мест, в предприятии питания.

Обязательным условием допуска к производственной (преддипломной) практике является освоение профессиональных компетенций по профессиональным модулям «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин профессионального цикла

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

Преподаватели: дипломированные специалисты – преподаватель руководитель практики: дипломированный специалист, имеющий высшее профессиональное образование, соответствующее специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> • организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами 	<ul style="list-style-type: none"> • экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники; • наблюдение за выполнением работ; • тестирование; • моделирование практической ситуации.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечение наличия, контроль хранения и рационального использования овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценка их качества и соответствия технологическим требованиям; • использование различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката; • наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов; • экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов; • производственные ситуации.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к	<ul style="list-style-type: none"> • организовывать упаковку полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического

<p>реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования 	<p>процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование; • экспертная оценка на практическом занятии с использованием вычислительной техники; • моделирование практической ситуации; • экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам.
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса; • тестирование; • экспертная оценка на практическом занятии с использованием вычислительной техники; • моделирование практической ситуации; • экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам.
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с</p>	<ul style="list-style-type: none"> • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного вида полуфабриката; • экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием

инструкциями и регламентами		<p>вычислительной техники;</p> <ul style="list-style-type: none"> • наблюдение за выполнением работ; • тестирование; • моделирование практической ситуации.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ • организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать горячие супы сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; • контролировать качество и безопасность горячих супов сложного ассортимента; • контролировать хранение и расход продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного вида полуфабриката; • экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники; • наблюдение за выполнением работ; • тестирование; • моделирование практической ситуации.
ПК.2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковывать, хранить готовую продукцию с 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного вида соуса; • экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники; • наблюдение за выполнением

	<p>учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • контролировать качество и безопасность соусов сложного ассортимента; • контролировать хранение и расход продуктов 	<p>работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование; • моделирование практической ситуации.
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности; • контролировать качество и безопасность горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • контролировать хранение и расход продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного вида горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники; • наблюдение за выполнением работ; • тестирование; • моделирование практической ситуации.
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковывать, хранить готовую продукцию с 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного вида горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники;

	<p>учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • контролировать качество и безопасность горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • контролировать хранение и расход продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> •наблюдение за выполнением работ; •тестирование; •моделирование практической ситуации.
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности; • контролировать качество и безопасность горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • контролировать хранение и расход продуктов 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного вида горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> •экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники; •наблюдение за выполнением работ; •тестирование; •моделирование практической ситуации.
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • -упаковка, хранение готовой продукции с 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного вида горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> •экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники;

	<p>учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • -контроль качества и безопасности горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; • -контроль хранения и расхода продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> •наблюдение за выполнением работ; •тестирование; •моделирование практической ситуации.
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. • разрабатывать ассортимент рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • разрабатывать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного вида горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <ul style="list-style-type: none"> •экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники; •наблюдение за выполнением работ; •тестирование; •моделирование практической ситуации.
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, организации рабочего места; • экспертная оценка выполнения схем, расчетов;

		<ul style="list-style-type: none"> ● экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению супов; ● тестирование; ● моделирование практической ситуации; ● наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места; ● экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> ● обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; ● оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; ● применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ● соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ● контролировать качество и безопасность готовых холодных соусов, заправок сложного ассортимента; ● контролировать хранение и расход продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок, организации рабочего места; ● экспертная оценка выполнения схем, расчетов; ● экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению соусов; ● тестирование; ● моделирование практической ситуации; ● наблюдение и экспертная оценка организации

		<p>рабочего места;</p> <ul style="list-style-type: none"> • экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • контролировать качество и безопасность готовых холодных салатов сложного ассортимента; • контролировать хранение и расход продуктов; • упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления салатов сложного ассортимента, организации рабочего места; • экспертная оценка выполнения схем, расчетов; • экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; • тестирование; • моделирование практической ситуации; • наблюдение и экспертная оценка.
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента с</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента, организации рабочего места;

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • контролировать качество и безопасность готовых бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • контролировать хранение и расход продуктов; • упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> •экспертная оценка выполнения схем, расчетов; •экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; •тестирование; •моделирование практической ситуации; •наблюдение и экспертная оценка.
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • контролировать качество и безопасность 	<ul style="list-style-type: none"> •Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; •экспертная оценка выполнения схем, расчетов; •экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; •тестирование; •моделирование практической ситуации; •наблюдение и экспертная

	<p>готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • контролировать хранение и расход продуктов; • упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности. 	оценка.
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • контролировать качество и безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; • контролировать хранение и расход продуктов; • упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; • экспертная оценка выполнения схем, расчетов; • экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; • тестирование; • моделирование практической ситуации; • наблюдение и экспертная оценка.
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 	<p>Компьютерное моделирование разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

и форм обслуживания		<ul style="list-style-type: none"> •экспертная оценка выполнения схем, расчетов; •экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; •тестирование; •моделирование практической ситуации; •наблюдение и экспертная оценка.
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование т процесса подготовки рабочего места; • экспертная оценка выполнения схем, расчетов; • экспертная оценка практического задания по приготовлению блюд из рыбы, мяса и птицы; • тестирование; • моделирование практической ситуации; • наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места; • экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных сладких блюд, десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • контролировать качество и безопасность готовых блюд сложного ассортимента; • контролировать хранение и расход продуктов; • упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента; • экспертная оценка выполнения схем, расчетов; • экспертная оценка практического задания по приготовлению блюд из рыбы, мяса и птицы; • тестирование; • моделирование практической ситуации; • наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места; экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента; • экспертная оценка выполнения схем, расчетов;

		<p>ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих сладких блюд, десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; • контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции; • контроль хранения и расхода продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> • экспертная оценка практического задания по приготовлению блюд из рыбы, мяса и птицы; • тестирование; • моделирование практической ситуации; • наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места; экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.
<p>ПК</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>4.4.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; • контроль качества и безопасность готовой 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных напитков сложного ассортимента; • экспертная оценка выполнения схем, расчетов; • экспертная оценка практического задания по приготовлению блюд из рыбы, мяса и птицы; • тестирование; • моделирование практической ситуации; • наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места; • экспертн

	кулинарной продукции; <ul style="list-style-type: none"> • контроль хранения и расхода продуктов. 	ая оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; • контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции; • контроль хранения и расхода продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления горячих напитков сложного ассортимента; • экспертная оценка выполнения схем, расчетов; • экспертная оценка практического задания по приготовлению блюд из рыбы, мяса и птицы; • тестирование; • моделирование практической ситуации; • наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места; • экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	<ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. • разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,

и обслуживания.	форм видов и форм обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> • разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 	региональных; <ul style="list-style-type: none"> • экспертная оценка выполнения схем, расчетов; • экспертная оценка практического задания по приготовлению блюд из рыбы, мяса и птицы; • тестирование; • моделирование практической ситуации; • наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места; • экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.
--------------------	---	--

<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам</p>	<ul style="list-style-type: none"> • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям организации и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса организации рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач; • моделирование практической ситуации; • наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места; • экспертная оценка защиты самостоятельной работы.
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; • приготовление, хранение -отделочных полуфабрикатов; • подготовка к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; • контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции. • проводить различными методами подготовку отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката; • наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов; • экспертная оценка последовательности и правильности операций по

		<p>организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • производственные ситуации.
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; • проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; • хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; • приготовление, хранение фаршей, начинок; • контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; • контроль хранения и расхода продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов; • экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов; • производственные ситуации
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • наблюдение за выполнением

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, формование, выпечку, отделку мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; • хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; • приготовление, хранение фаршей, начинок; • контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; • контроль хранения и расхода продуктов. 	<p>работ по приготовлению полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов; • производственные ситуации
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача пирожных и тортов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; • приготовление, хранение начинок; • контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; • контроль хранения и расхода продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; • наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов; • экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов; • производственные ситуации
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с изменением спроса, с учетом 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления

<p>мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> • наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов; • экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов; • производственные ситуации
<p>ПК 6.1. 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"> • разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; • составлять калькуляцию стоимости готовой продукции. разрабатывать различные виды меню, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 	<ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка выполнения практических заданий; • тестирование.
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; • взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; • рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции, осуществлять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. 	<ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка выполнения практических заданий; • моделирование практической ситуации.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<ul style="list-style-type: none"> • вести утвержденную учетно-отчетную документацию; • организовывать документооборот; • составлять калькуляцию стоимости готовой продукции, организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. 	<ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка выполнения практических заданий; • моделирование практической ситуации.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<ul style="list-style-type: none"> • контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; • определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; • определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; • организовывать рабочие места различных зон кухни; • планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; • составлять графики работы с учетом потребности организации питания; • управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; • предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; • вести утвержденную учетно-отчетную документацию; • организовывать документооборот, организовывать и контролировать качество выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; • обучать, инструктировать поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте. 	<ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка выполнения практических заданий; • моделирование практической ситуации.
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	<ul style="list-style-type: none"> • обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах. • обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах. 	<ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК 7.1. Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов для	<ul style="list-style-type: none"> • Правильное планирование и • выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов для простых и основных блюд. • Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного вида

<p>простой и основной кулинарной продукции.</p>	<p>соответствии с заданием.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами с учетом сезонности. • Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. • Правильно выбирает условия безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиНа. • Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, в том числе в условиях реального производства. • Правильно планирует ассортимент полуфабрикатов в зависимости от типа нарезки и формовки. 	<p>полуфабриката.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. • Наблюдение за выполнением работ • Тестирование. • Моделирование практической ситуации.
<p>ПК 7.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида рыбы в соответствии с заданием. • Правильное проведение разделки рыбы для п/ф филе без кожи и костей. • Правильное приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. • Проведение оценки качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами. • Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. • Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями • Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов. • Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства. • Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. • Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. • Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов • Производственные ситуации
<p>ПК 7.3. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простой и основной кулинарной продукции. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса

<p>простой и основной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. • Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. • Подбор пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса проводится в соответствии с товароведными характеристиками мясного сырья. • Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья и мясных полуфабрикатов органолептическим способом. • Правильно выбирает условия безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиНа. • Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления мясных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства. • Правильно планирует ассортимент полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции мясного сырья. 	<p>заданного вида полуфабриката.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. • Наблюдение за выполнением работ. • Тестирование. • Моделирование практической ситуации.
<p>ПК 7.4. Организовывать подготовку домашней птицы, дичи для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для простых и основных блюд. • Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами, видом домашней птицы и кондицией сырья. • Правильное проведение контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим способом. • Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями. • Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. • Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов в зависимости от вида домашней птицы, полуфабрикатов промышленной выработки. • Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса. • Тестирование. • Экспертная оценка занятия с использованием вычислительной техники. • Моделирование практической ситуации • Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам.

<p>ПК 7.5. Организовывать процесс приготовления и приготовление основных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов. • Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов. • Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием. • Правильная оценка качества супов органолептическим способом. • Правильный выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных супов. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного блюда • Наблюдение за выполнением работ по приготовлению заданного блюда • Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении заданного блюда • Производственные ситуации • Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению супов
<p>ПК 7.6. Организовывать процесс приготовления и приготовление основных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. • Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления соусов. • Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов. • Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов. • Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием. • Правильная оценка качества соусов органолептическим способом. • Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного блюда • Наблюдение за выполнением работ по приготовлению заданного блюда • Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации

		<p>рабочего места при приготовлении заданного блюда</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производственные ситуации
<p>ПК7.7. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий органолептическим способом. • Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. • Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. • Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. • Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заданием. • Правильная оценка качества блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. • Правильный подбор соусов к блюдам из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. • Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий к подаче. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного блюда • Наблюдение за выполнением работ по приготовлению заданного блюда • Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении заданного блюда • Производственные ситуации • Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению блюд и гарниров
<p>ПК 7.8. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из рыбы</p> <p>ПК 7.9. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. • Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в т.ч. в условиях производства. • Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного блюда. • Наблюдение за выполнением работ по приготовлению

<p>блюд из мяса, мясных субпродуктов</p> <p>ПК 7.10. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. • Правильная организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием. • Правильная оценка качества блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. • Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы. • Правильное оформление и подготовка горячих блюд из рыбы, мяса, птицы к подаче. 	<p>заданного блюда</p> <ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении заданного блюда • Производственные ситуации • Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению блюд из мяса, рыбы, птицы
<p>ПК 7.11. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из яиц и творога</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. • Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из яиц, творога в т.ч. в условиях производства. • Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из яиц, творога. • Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из яиц, творога, в т.ч. в условиях производства. • Правильная организация рабочего места для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. • Правильная оценка качества горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. • Правильное оформление и подготовка к подаче горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного блюда. • Наблюдение за выполнением работ по приготовлению заданного блюда. • Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении заданного блюда. • Производственные ситуации. • Экспертная оценка выполнения

		практического задания по приготовлению простых и основных блюд из яиц и творога.
ПК7.12. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных холодных блюд и закусок.	<ul style="list-style-type: none"> • Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления холодных блюд и закусок органолептическим способом. • Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления холодных блюд и закусок в условиях производства. • Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных холодных блюд и закусок. • Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения холодных блюд и закусок, в т.ч. в условиях производства. • Правильная организация рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок. • Правильная оценка качества холодных блюд и закусок органолептическим способом. • Правильное оформление и подготовка к подаче холодных блюд и закусок. 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного блюда. • Наблюдение за выполнением работ по приготовлению заданного блюда. • Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении заданного блюда • Производственные ситуации • Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению простых и основных холодных блюд и закусок.
ПК7.13. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных десертов и напитков.	<ul style="list-style-type: none"> • Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных десертов и напитков органолептическим способом. • Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного блюда. • Наблюдение

	<p>основных десертов и напитков в условиях производства.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных десертов и напитков. • Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных десертов и напитков, в т.ч. в условиях производства. • Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных десертов и напитков. • Правильная оценка качества простых и основных десертов и напитков органолептическим способом. • Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных десертов и напитков. 	<p>е за выполнением работ по приготовлению заданного блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении заданного блюда. • Производственные ситуации • Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению простых и основных простых и основных десертов и напитков.
<p>ПК 7.14. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом. • Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий в условиях производства. • Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. • Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий, в т.ч. в условиях производства. • Правильная организация рабочего места для 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса заданного блюда. • Наблюдение за выполнением работ по приготовлению заданного блюда. • Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при

	<p>приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильная оценка качества простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом. • Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. 	<p>приготовлении заданного блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производственные ситуации • Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий.
<p>ПК 7.15. Идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности и товарному сорту.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Распознаёт ассортимент продовольственных товаров • Проводит правильно органолептическую оценку качества пищевых продуктов. • Правильно диагностирует дефекты. 	<ul style="list-style-type: none"> • Текущий контроль в форме: – защиты практических занятий; • дифференцированного зачета.
<p>ПК 7.16. Организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно работает со стандартами и другими нормативными документами на пищевые продукты. 	<ul style="list-style-type: none"> • Текущий контроль в форме: – защиты практических занятий; • дифференцированного зачета.
<p>ПК 7.17. Осуществлять выбор по кулинарному использованию продовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проводит правильно органолептическую оценку качества пищевых продуктов. • Правильно диагностирует дефекты. 	<ul style="list-style-type: none"> • Текущий контроль в форме: – защиты практических занятий; • дифференцированного зачета.
<p>ПК8.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд зарубежной кухни.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства. • Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд. • Расчет массы сырья для приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида

	<p>сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии с кондицией сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд органолептическим способом. • Правильность выбора и обеспечения условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства. • Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. • Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства. • Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства. • Планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства в соответствии с типом и классом ПОП. • Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. • Технику приготовления украшений (оформительских элементов) для сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. • Сочетание основных продуктов с соусами, гарнирами, элементами оформления при разработке рецептов и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. • Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства 	<p>холодных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. • Моделирование практической ситуации. • Наблюдение и экспертная оценка. • Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных блюд. Производственные ситуации. Тестирование. • Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.
<p>ПК 8.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд зарубежной кухни</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни органолептическим способом. • Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни, в т.ч. в условиях производства. • Правильно планирует ассортимент сложных горячих блюд зарубежной кухни в меню в 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни, организации рабочего места.

	<p>зависимости от типа и класса предприятия.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно составляет технологические схемы, приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни в соответствии с заданием. • Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья. • Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни. Подбирает пряности и приправы для приготовления данной продукции. • Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд в т.ч. в условиях производства. • Правильно организует рабочее место для приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с заданием. • Правильно оценивает качество сложных горячих блюд зарубежной кухни органолептическим способом. • Правильно подбирает гарниры и соусы. • Правильно оформляет и подготавливает сложные горячие блюда зарубежной кухни к подаче. 	<p>Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка практического задания по приготовлению сложных горячих блюд зарубежной кухни • Тестирование. • Моделирование практической ситуации. • Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. • Экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.
<p>ПК 8.3. Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом • Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства. • Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. • Правильно составляет технологические схемы. • Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. • Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни. • Тестирование. • Экспертная оценка практического занятия с использованием вычислительной

	<p>кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. • Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства. • Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. • Правильно организует рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. • Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом. 	<p>техники.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Моделирование практической ситуации. • Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам
<p>ПК 8.4. Организовывать и проводить приготовление сложных десертов зарубежной кухни</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления десертов зарубежной кухни органолептическим способом • Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления десертов, в том числе в условиях производства. • Правильно планирует ассортимент десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. • Правильно составляет технологические схемы. • Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных десертов зарубежной кухни. • Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных десертов. • Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных десертов. • Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных десертов, в том числе в условиях реального производства. • Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных десертов. • Правильно организует рабочее место для приготовления сложных десертов зарубежной кухни. • Правильно оценивает качество сложных 	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни • Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. • Моделирование практической ситуации. • Наблюдение и экспертная оценка. • Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при

	десертов органолептическим способом.	приготовлении сложных десертов зарубежной кухни. Производственные ситуации. Тестирование
ПК 8.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> • Подготавливает бар и буфет к обслуживанию; • соблюдает правила и последовательность подготовки бара, к обслуживанию; • соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре; • осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; • оформляет необходимую отчётно-учётную документацию. 	<ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием программ отчетности • Наблюдение за выполнением работ
ПК8.6. Обслуживать потребителей бара, буфета на различных типах мероприятий	<ul style="list-style-type: none"> • Принимает заказ и дает пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; • обслуживает потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; • соблюдает правила профессионального этикета; • соблюдает правила личной гигиены; • производит расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию 	<ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка выполнения практических заданий. • Наблюдение за выполнением работ. Наблюдение за техникой приготовления напитков и коктейлей, контроль на практических занятиях. • Тестирование. • Моделирование практических ситуаций, возникающих при обслуживании потребителей за барной стойкой или буфетом.
ПК8.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и	<ul style="list-style-type: none"> • Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, барный инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование с соблюдением требований охраны 	<ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка выполнения практических

<p>торгово-технологическое оборудование бармена в процессе обслуживания.</p>	<p>труда и санитарных норм и правил.</p>	<p>заданий с использованием оборудования, например, кофемашины, гриндера или блендера, а так же инвентаря бармена: сквизеров, стрейнеров, джиггеров и проч.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Наблюдение за выполнением работ. <p>Тестирование.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Моделирование практических ситуаций, связанных с работой на оборудовании.
<p>ПК 8.8. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами и способами, в том числе и горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Готовит смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые различные методы приготовления и оформления; 	<ul style="list-style-type: none"> • Экспертная оценка выполнения практических заданий. • Наблюдение за выполнением работ. <p>Наблюдение за техникой приготовления напитков и коктейлей, контроль на практических занятиях.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тестирование. • Моделирование практических ситуаций, возникающих при обслуживании потребителей за барной стойкой

		или буфетом.
--	--	--------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить у обучающихся не только сформировавшиеся профессиональные компетенции, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии 	

	– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	— эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	— грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. 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	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	– понимать значение сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; - умение поддерживать необходимый уровень физической подготовленности.	

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения инвестиционной деятельности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности – точно составлять бизнес план – точно презентовать бизнес-идею – правильно определять источники финансирования – адекватность применения грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	