



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № _____

от « _____ » _____ 2018г.

Директор ГАПОУ КТиХО

_____ С.М. Медведева

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код, наименование)

РАССМОТРЕНА
на заседании ПЦК
ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И
БИОТЕХНОЛОГИИ

Программа учебной и производственной
практик разработана в соответствии с
федеральным государственным
образовательным стандартом среднего
профессионального образования по
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Протокол № ____ от «_____» 2018г.

Председатель:

Зам.директора по УПР

_____ / Г.П.Опарина /

_____ / И.А.Мочалов/

СОГЛАСОВАНА
Заведующая производством
ЗАО Комбинат школьного питания
«Дружба»

_____ М.А.Головина
« _____ » _____ 2018 г.

Разработчик
Эксперты:

А.А. Таштамирова, преподаватель спец. дисциплин

Внутренняя экспертиза:
Техническая экспертиза:

Э.В. Банина, специалист по методическому сопровождению
производственного обучения и производственной практики

Содержательная
экспертиза:

Г.П. Опарина, преподаватель первой квалификационной категории

Внешняя экспертиза:

Содержание

1	Паспорт программы учебной и производственной практик	стр. 4
2	Учебная и производственная практики по профессиональным модулям	стр. 15
3	Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик	стр. 55

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1. Область применения программы:

Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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 должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер.

2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам учебной и производственной практик:

В результате прохождения учебной и производственной практик по ВД обучающийся должен освоить:

№	ВД	Профессиональные компетенции
1	2	3
1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	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

№	ВД	Профессиональные компетенции
	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3	Организация и	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест,

№	ВД	Профессиональные компетенции
	<p>ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
4	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков</p>

№	ВД	Профессиональные компетенции
	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
5	<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>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
6	<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>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</p>

№	ВД	Профессиональные компетенции
		<p>деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
7	<p>Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675</p> <p>Повар, 12901</p> <p>Кондитер</p>	<p>ПК 7.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК.7.1.2 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.2.1 Организовывать подготовку к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ПК.7.2.2 Осуществлять приготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента</p>

Код	Наименование общей компетенции
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 поддержание 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 деятельности

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик:

Всего 1332 часов, в том числе:

- в рамках освоения ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» 180 часов;
- в рамках освоения 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» 216 часов;
- в рамках освоения 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» 180 часов;
- в рамках освоения 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» 108 часов;
- в рамках освоения 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» 180 часов;
- в рамках освоения ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» 108 часов;
- В рамках освоения ПМ 07 «Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер» 360 часов.

II. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

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

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик
Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

	Наименование профессиональной компетенции
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

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»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик
Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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».

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик
 Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции.

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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

ПМ 07 «Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер»

1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции.

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 7.1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.7.1.2	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2.1	Организовывать подготовку к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК.7.2.2	Осуществлять приготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента

2. Содержание учебной и производственной практик

код ПК	Учебная практика					Производственная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределительно/концентрированно) с указанием	Уровень освоения	Показатели освоения ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики) с указанием базы практики	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	12	Распределительно Учебная лаборатория	2.3		1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	12	2.3	Концентрированно, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями, - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и правил личной гигиены, за фактически заданное время. Качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	24	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	1. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	36	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением организации подготовки технологического процесса на всех этапах кулинарной обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, использование инструментов и приспособлений для нарезки п/ф - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и правил личной гигиены. За фактически заданное время. Качество выполненной работы соответствует нормативно-технологической документации.

ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>1. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>2. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>3. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>4. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода</p> <p>5. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	24	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>2. Подготовка к хранению (охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	48	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением организации подготовки технологического процесса на всех этапах кулинарной обработки птицы, использование инструментов и приспособлений для нарезки п/ф - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и правил личной гигиены. <p>За фактически заданное время. Качество выполненной работы соответствует нормативно-технологической документации.</p>
--------	---	---	----	----------------	---------------------	-----	---	----	-----	---	--

ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1.Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	12	Распределено	Учебная лаборатория	2.3		1.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	12	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением организации подготовки технологического процесса на всех этапах кулинарной обработки овощей, использование инструментов и приспособлений для нарезки п/ф - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и правил личной гигиены. За фактически заданное время. Качество выполненной работы соответствует нормативно-технологической документации.
--------	--	---	----	--------------	---------------------	-----	--	---	----	-----	---	--

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	9	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3		<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением организации подготовки технологического процесса на всех этапах кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, и сложных холодных закусок. Использованием инструментов и приспособлений для приготовления канапе и сложных холодных закусок. С соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и правил личной гигиены. За фактически заданное время Качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
---------	--	---	---	----------------	---------------------	-----	--	---	----	-----	---	---

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества	9	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов сложного ассортимента, сервировки и творческого оформления супов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Организация хранения готовых супов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов сложного ассортимента</p> <p>6. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> -с соблюдением технологического процесса приготовления сложных супов -с использованием различных технологий оборудования и инвентаря -с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены -за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
--------	---	---	---	----------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	--

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	1. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	9	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих соусов сложного ассортимента, сервировки и творческого оформления горячих соусов сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Организация хранения готовых горячих соусов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>6. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено: с соблюдением технологического процесса приготовления сложных горячих соусов</p> <ul style="list-style-type: none"> -с использованием различных технологий оборудования и инвентаря -с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены -за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
--------	---	--	---	----------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	---

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	1. 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	9	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, сервировки и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Организация хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> -с соблюдением технологического процесса приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента -с использованием различных технологий оборудования и инвентаря -с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены -за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
						22					

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	1. 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	9	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, сервировки и творческого оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Организация хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>6. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: -с соблюдением технологического процесса приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента -с использованием различных технологий оборудования и инвентаря -с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены -за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
						23					

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	1. 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	9	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, сервировки и творческого оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Организация хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>6. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> -с соблюдением технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента -с использованием различных технологий оборудования и инвентаря -с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены -за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
						24					

ПК 2.7	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	9	<p>Рассредоточено</p>	<p>Учебная лаборатория</p>	2.3	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 2. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, сервировки и творческого оформления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 3. Организация хранения готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента 6. Поддержание визуального контакта с</p>	18	2.3	<p>Концентрировано, на производственных предприятиях</p>	<p>Задание выполнено: -с соблюдением технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента -с использованием различных технологий оборудования и инвентаря -с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены -за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.</p>
						25					

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	1.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	9	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3		1.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.	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
--------	--	--	---	----------------	---------------------	-----	--	---	----	-----	---	--

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	12	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3		<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	12	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением организации подготовки технологического процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - с использованием различных технологий оборудования и инвентаря - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
---------	---	--	----	----------------	---------------------	-----	--	--	----	-----	---	--

ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 2. Оценка качества 3. Хранение с учетом температуры подачи	6	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 2. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных соусов, заправок (порционирования) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных соусов, заправок на вынос и для транспортирования. 3. Организация хранения готовых холодных соусов, заправок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	12	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением технологического процесса приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок - с использованием различных технологий. оборудования и инвентаря - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
--------	--	--	---	----------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	---

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>1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента.</p> <p>2. Хранение с учетом температуры подачи</p> <p>3. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов на вынос и для транспортирования</p>	6	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых салатов сложного ассортимента (порционирования), с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых салатов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения готовых салатов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	12	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением технологического процесса приготовления и оформления и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента. - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены. - за фактически заданное время. - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
--------	---	--	---	--------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	--

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>2. Хранение с учетом температуры подачи</p> <p>3. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных закусок на вынос и для транспортирования</p> <p>4. Охлаждение и замораживание готовых холодных закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	12	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента (порционирования), с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением технологического процесса приготовления, оформления и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены, - за фактически заданное время, качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
--------	--	---	----	--------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	--

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>1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>2. Хранение с учетом температуры подачи</p> <p>3. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд на вынос и для транспортирования</p> <p>4. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	12	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (порционирования), с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением технологического процесса приготовления, оформления и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены, - за фактически заданное время, качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
--------	--	---	----	----------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	--

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>1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>2. Хранение с учетом температуры подачи</p> <p>3. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд на вынос и для транспортирования</p> <p>4. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	12	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (порционирования), с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуса.</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением технологического процесса приготовления, оформления и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента - с соблюдением правил по охране труда, техники безопасности и личной гигиены, - за фактически заданное время, качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
--------	---	---	----	--------------	---------------------	-----	---	----	-----	---	---

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	1.Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	12	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3		1.Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
--------	--	---	----	----------------	---------------------	-----	--	---	----	-----	---	--

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>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p>	6	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3		<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	12	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> -с соблюдением организации подготовки технологического процесса для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов - с использованием оборудования для производства кондитерских изделий, инструментов и приспособлений - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время -качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
---------	--	---	---	----------------	---------------------	-----	--	---	----	-----	---	--

ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>2. Оценка качества</p> <p>3. Хранение с учетом температуры подачи</p> <p>4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление</p> <p>5. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов</p> <p>6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>7. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	6	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3		<p>1. Приготовления, реализация, презентация холодных десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Сервировка стола и творческое оформления холодных десертов сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения готовых холодных десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания</p>	12	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением технологического процесса приготовления, оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента - использования технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
--------	---	--	---	----------------	---------------------	-----	--	---	----	-----	---	--

ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>2. Оценка качества</p> <p>3. Хранение с учетом температуры подачи</p> <p>4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление</p> <p>6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>7. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	6	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Приготовления, реализация, презентация горячих десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Сервировка стола и творческое оформления горячих десертов сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения готовых горячих десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания</p>	12	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением технологического процесса приготовления, оформления и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента - использования технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
--------	--	--	---	----------------	---------------------	-----	---	----	-----	---	---

ПК 4.4	<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>1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента. 2. Оценка качества 3. Хранение с учетом температуры подачи 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление 5. Охлаждение холодных напитков сложного ассортимента 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 7. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	6	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3		<p>1. Приготовления, реализация, презентация холодных напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 2. Сервировка стола и творческое оформления холодных напитков сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 3. Организация хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания</p>	12	2.3	Концентрированно, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено: - с соблюдением технологического процесса приготовления, оформления и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента - использования технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации</p>
--------	--	--	---	----------------	---------------------	-----	--	---	----	-----	--	---

ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента.</p> <p>2. Оценка качества</p> <p>3. Хранение с учетом температуры подачи</p> <p>4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление</p> <p>6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>7. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	6	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Приготовления, реализация, презентация горячих напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Сервировка стола и творческое оформления горячих напитков сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения готовых горячих напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания</p>	12	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением технологического процесса приготовления, оформления и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента - использования технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
--------	--	--	---	----------------	---------------------	-----	---	----	-----	---	---

ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3		1.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	12	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
--------	---	---	---	----------------	---------------------	-----	--	---	----	-----	---	--

ПК 5.1.	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>5. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>6. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>7. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>8. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья,</p>	12	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	40	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации.
---------	--	--	----	--------------	---------------------	-----	----	--	----	-----	---	---

ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>1. Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Оценка качества</p> <p>3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>4. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	12	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Организация хранения с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением технологического процесса приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - использования технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
--------	---	---	----	----------------	---------------------	-----	---	----	-----	---	---

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	<p>1. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p> <p>2. Оценка качества</p> <p>3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	12	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Приготовление, творческое оформление, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Организация хранения с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением технологического процесса приготовления, оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента - использования технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
--------	--	---	----	--------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	--

ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>1. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>2. Оценка качества</p> <p>3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	12	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>2. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>3. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением технологического процесса приготовления, оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий - использования технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
--------	--	---	----	----------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	---

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	1.Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента 2. Оценка качества 3.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. 4..Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	12	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3		1.Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 3.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: - с соблюдением технологического процесса приготовления, оформления, подготовку к пирожных и тортов сложного ассортимента - использования технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время -качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	1.Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3		1.Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	18	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Задание выполнено: -качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации

ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1.Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 2.Изучение нормативно-технической и технологической документацией на предприятии	6	Распределено	Учебная аудитория			1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	12	2,3	Концентрировано, на производственных предприятиях	Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания, влияющие на формирование их экономического потенциала. -планирование основных экономических показателей предприятия общественного питания. -проведение анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота. оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. -расчет количества полуфабрикатов овощных, мясных, рыбных
---------	--	---	---	--------------	-------------------	--	--	---	----	-----	---	---

ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	1.Порядок приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 2.Изучение порядка проведения инвентаризации на производстве и оформление документации.	6	Распределено	Учебная аудитория			1. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 2. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 3. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 4.Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 5.Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	12	2,3	Концентрировано, на производственных предприятиях	определение работы в производственных цехах, их назначение, размещение, режим работы. -организация технологического процесса в основных производственных цехах. -оборудование, его типы и размещение в цехах. -организация и условия труда в цехах. -организация труда персонала на производстве
--------	---	--	---	--------------	-------------------	--	--	---	----	-----	---	--

ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p>1. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>2. Разработка различных видов меню. 3. Изучение, порядка заполнения бракеражного журнала.</p> <p>4. Порядок составления плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>5. Порядок составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>6. Изучение правил отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>7. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>	6	Рассредоточено	Учебная аудитория			<p>1. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>2. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>3. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>4. Разработка различных видов меню.</p> <p>5. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>6. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>7. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>3. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>8. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>9. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>10. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>11. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>12. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>	12	2,3	Концентрировано, на производственных предприятиях	организация работы в бригадах /командах -обоснование необходимости постоянного профессионального развития персонала и наличие на предприятии возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. примеры успешной практики постоянного профессионального обучения на рабочем месте на предприятиях питания региона
--------	--	--	---	----------------	-------------------	--	--	---	----	-----	---	--

ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>1.Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформлении документов по движению товаров и сырья.</p> <p>2.Заполнение доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>3.Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>4.Проведение анализа розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>5.Расчет и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>6.Расчет и анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p>	8	Рассредоточено	Учебная аудитория		<p>1. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>2. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>3. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформлении документов по движению товаров и сырья.</p> <p>4.. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>5.. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>6. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>8.. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>9. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>10. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p>	18	2,3	Концентрированно, на производственных предприятиях	Организация контроля за соблюдением требованиями охраны труда Организация контроля . за обеспечением требованиями безопасности готовой продукции производства Организация контроля за качеством приготовления продукции производства
						48					

ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<p>1.Изучение основных категорий производственного персонала на предприятии, квалификационными требованиями к нему,</p> <p>2.Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>3.Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>4.Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>5.Порядок премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>6.Составление табеля учёта рабочего времени</p>	10	Рассредоточен	Учебная аудитория			<p>1 Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>2. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>3. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>4.Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>5. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>6. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	18	2,3	Концентрированно,, на производственных предприятиях	Ознакомление с видами бланков служебных документов. Составление и оформление основных реквизитов документов; Оформление учетно-отчетной документации на предприятиях общественного питания; Работа в автоматизированных информационных системах (АИС) и программах, реализующих учет и документооборот предприятий общественного питания (например: 1С Рарус: общепит, ред.8);
							49					

ПК 7.1.1	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью и т.д.</p> <p>6. Расчет стоимости.</p>	24	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	36	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением организации технологического процесса для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - с использованием средств малой механизации - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
----------	--	---	----	--------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	---

ПК.7.1.2	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	<p>1.Выбор и применение методов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>2.Приготовление, оформление, презентация блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>3.Оценка качества</p> <p>4.Хранение с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p>	48	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1.Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий, в том числе диетической в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного, кондитерского цеха предприятия.</p> <p>2.Подготовка к реализации (презентации) блюд, напитков и кулинарных изделий, сервировки и творческого оформления блюд, напитков и кулинарных изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, на вынос и для транспортирования.</p> <p>3.Организация хранения готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>4.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 5.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	72	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к блюдам, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента - с использованием средств малой механизации - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время -качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
----------	--	---	----	----------------	---------------------	-----	--	----	-----	---	---

ПК 7.2.1	<p>Организовывать подготовку к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p>	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки</p> <p>6. Расчет стоимости.</p>	24	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	36	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением с инструкциями и регламентами организации питания - с использованием средств малой механизации - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
----------	---	--	----	----------------	---------------------	-----	---	----	-----	---	---

ПК.7.2.2	Осуществлять приготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента	<p>1.Выбор и применение методов приготовления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента, от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>2.Приготовление, оформление, презентация кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента,</p> <p>3.Оценка качества</p> <p>4.Хранение с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p>	48	Рассредоточено	Учебная лаборатория	2.3	<p>1.Выполнение задания (заказа) по приготовлению кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента</p> <p>2.Подготовка к реализации (презентации) кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента</p> <p>Упаковка кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>3.Организация хранения кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>4.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>5.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>6.Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p>	72	2.3	Концентрировано, на производственных предприятиях	<p>Задание выполнено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с соблюдением технологического процесса приготовления, оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента - с использованием средств малой механизации - с соблюдением правил по охране труда, технике безопасности и личной гигиены - за фактически заданное время -качество выполненной работы соответствует требованиям нормативно-технологической документации
----------	---	--	----	----------------	---------------------	-----	---	----	-----	---	--

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, на предприятиях питания.

¹ Производственная практика может быть организована на базе одного или нескольких предприятий питания, организаций.

¹ Показатели освоения ПК прописываются в случае отсутствия производственной практики по ПМ.

Объем часов определяется по каждой позиции столбцов 4 и 10 Уровень освоения проставляется напротив каждого вида деятельности в столбцах 6 и 11.

Для характеристики уровня освоения вида работ используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Реализация программы учебной практики требует наличия учебной лаборатории.

Оборудование учебных мастерских и рабочих мест:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочее место учащегося;
- инвентарь;
- оборудование:
 - электроплиты;
 - жарочные шкафы:
 - печи с СВЧ нагревом;
 - электромясорубки;
 - блендеры;
 - миксеры;
 - электронные весы;
 - холодильник;
 - морозильник
- комплект учебно-методических материалов мастера производственного обучения;
- комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование.

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы.

