



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

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 0120/2018

от « 31 » 05 2018г.

Директор ГАПОУ КТиХО


С.М. Медведева

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

По специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело
(код, наименование)

Тольятти 2018

РАССМОТРЕНА
на заседании ПЦК
ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ
И БИОТЕХНОЛОГИИ

Программа учебной и производственной
практик разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Протокол № 10 от «16.05» 2018г.

Председатель:

Опарина / Г.П.Опарина /

Зам.директора по УПР

Мочалов / И.А.Мочалов/

СОГЛАСОВАНО

Заведующая производством
школы №11
Комбинат школьного питания
«Дружба»

Головина Головина М.А.

«16.05» 2018.



Разработчик

А.А. Таштамирова, преподаватель спец. дисциплин

Эксперты:

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

І. 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 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 (распределено/концентрировано) 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	Распределено 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	Концентрировано, 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	Распределено	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	Задание выполнено: -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.
--------	---	--	---	----------------	---------------------	-----	---	----	-----	---	--

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	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	9	Рассредоточено	Учебная лаборатория	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.</p> <p>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.</p> <p>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.</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 мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p> <p>6. Поддержание визуального контакта с</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 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.
						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	Распределено	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	1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента. 2. Хранение с учетом температуры подачи 3. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых салатов на вынос и для транспортирования	6	Распределено	Учебная лаборатория	2.3	1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 3. Организация хранения готовых салатов сложного ассортимента 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 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	Рассредоточено	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	Задание выполнено: - 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	Рассредоточено	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 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 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 раздате 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	Концентрировано, 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 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>	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.	18	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.	18	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	Распределено	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>	36	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, оформление 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>	36	2,3	Концентрированно, на производственных предприятиях	Организация контроля за соблюдением работниками требований охраны труда Организация контроля . за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства Организация контроля за качеством приготовления продукции производства
--------	---	---	---	----------------	-------------------	--	---	----	-----	--	--

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>	36	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 Парус: 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 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 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 разнообразного 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	Распределено	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 разнообразного 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	Распределено	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.

