

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

**Утверждено**  
на заседании Ученого Совета  
протокол № 37 - ОГ от «22» февраля 2023 г.  
Проректор Никитин А.С.  
«22» февраля 2023 года



**АДАптиРОВАННАЯ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность**  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация**  
специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения**  
очная

Москва 2023 г.

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания**

**«Утверждено»**

Зам. директора по уч. работе



Давыдова Г.Б.

«24» февраля 2023 года

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Квалификация  
специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**Форма обучения  
очная**

**Москва 2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения.....</b>	<b>4</b>
1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	5
1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	9
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена	10
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	11
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника...	11
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	11
<b>3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации, ОП СПО АППССЗ...</b>	<b>14</b>
3.1 Календарный учебный график.....	15
3.2 Учебный план.....	15
3.3 Аннотации адаптированных рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей), практик	16
3.4 Программы практик	80
3.5. Программа государственной итоговой аттестации выпускников.....	82
<b>4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО АППССЗ...</b>	<b>393</b>
4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО АППССЗ.....	393
4.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО АППССЗ.....	394
4.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО АППССЗ.....	394
<b>5. Характеристика личностных результатов реализации программы воспитания, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников</b>	<b>395</b>
<b>6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО АППССЗ.....</b>	<b>398</b>
6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	398
6.2 Государственная итоговая аттестация студентов – выпускников	399
<b>7. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся</b>	<b>428</b>
<b>8. Приложения.....</b>	<b>430</b>

## 1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования программа специалистов среднего звена среднего профессионального образования ( ОП СПО АППССЗ), реализуемая Московском технологическом колледже питания ФГБОУ ВО «Российский экономический Университет РЭУ им Г.В. Плеханова» по специальности 43.05.15 Поварское и кондитерское дело, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1565.

Образовательная ОП СПО АППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности

или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация образовательных программ, а также проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение основных профессиональных образовательных программ, осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах или в перечне профессий, специальностей, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно дистанционных образовательных технологий, если реализация указанных образовательных программ и проведение государственной итоговой аттестации без применения указанных технологий и перенос сроков обучения невозможны.

При реализации образовательной программы по решению руководителя московского технологического колледжа питания ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Адаптированная образовательная программа едина вне зависимости от форм обучения и уровня образования студентов, поступивших на данную программу.

Адаптированная ППССЗ ориентирована на решение задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ;
- повышение уровня доступности получения профессионального образования лицами с ОВЗ и инвалидами;
- повышение качества основного профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с инвалидностью и ОВЗ;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

**Используемые термины, определения, сокращения**

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико- педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Инвалид** - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты

**Инклюзивное образование** - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

**Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (АОП ППССЗ)**- программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Адаптационная дисциплина** - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Индивидуальная программа реабилитации и абилитации (ИПРА) инвалида** - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций

организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

**Индивидуальный учебный план** - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

**Специальные условия для получения образования** - условия обучения, воспитания и развития обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.

### **1.1 Нормативные документы для разработки ОП СПО АППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО АППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 7 мая 2013 г. № 99-ФЗ, от 23 июля 2013 г. № 203-ФЗ);

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 3 мая 2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Федеральный закон от 1 декабря 2014 г. № 419-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам социальной защиты инвалидов в связи с ратификацией Конвенции о правах инвалидов»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 мая 2011 г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15 апреля 2014 г. № 295 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы»;
- приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 17.05.2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установление соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО / СПО»;
- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее – Университет);
- положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования ««РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 13 от 25 июня 2019 г.;
- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным специальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования ««РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 9 от 22 апреля 2019 г.

- приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- приказ о внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования (№ 747 от 17 декабря 2020 г. Министерство просвещения РФ), зарегистрировано Министерством юстиции РФ № 62178 от 22 января 2021 г.;
- положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» от 27 июня 2018 г., протокол Ученого совета № 13;
- положение об учебной и производственной практике в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» № 13 от 27 июня 2018 г.;
- положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 13 от 25 июня 2019 г.;
- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным специальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 9 от 22 апреля 2019 г.;
- методические указания по разработке и требования к содержанию и оформлению адаптированных рабочих программ в структурных подразделениях среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным специальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 5 от 27 января 2020 г.;
- положение о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению адаптированных рабочих программ в структурных подразделениях среднего профессионального образования на основе ФГОС СПО;
- положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» от 25 июня 2019 г., протокол Ученого совета № 13;
- положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в в структурных подразделениях среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным специальностям федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утверждено на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» от 30.04.2020 г., протокол №8;

- положение об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» № 13 от 27 июня 2017 г.;
- положение об индивидуальном учете и хранении в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утверждено на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» от 27.10.2020 г., протокол №4;
- порядок зачета результатов освоения обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена дисциплин (модулей), курсов, практик, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность, утверждено на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» от 22.12.2020 г., протокол №6;
- положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным специальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 11 от 23 июня 2020 г.;
- перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный N 29322), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 декабря 2013 г. N 1348 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2014 г., регистрационный N 31163), от 28 марта 2014 г. N 244 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 апреля 2014 г., регистрационный N 31953) и от 27 июня 2014 г. N 695 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июля 2014 г., регистрационный N 33205)
- профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утверждено на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» от 27.10.2020 г., протокол №4;
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77/012-77/012/066/2015-146/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1136 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО, санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.001592.03.17 от 28.03.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77/012-



- 77/012/066/2015-149/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1128 ЦАО (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
- Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.000901.02.17 от 22.02.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
  - заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
  - свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77/012-77/012/066/2015-146/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1136 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
  - территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО, санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.001592.03.17 от 28.03.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
  - заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
  - свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77/012-77/012/066/2015-149/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1128 ЦАО (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
  - Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.000901.02.17 от 22.02.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
  - заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
  - первый региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО главного управления МЧС России по г. Москве, заключение о соответствии объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. № 45л по адресу (ул. Стромынка, д.4, соор. 3);
  - санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003995.06.18 от 29.06.2018 г. (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий);
  - региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве. Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л;
  - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в Восточном административном округе города Москвы. Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003998.06.18 от 29.06.2018 г., (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
  - региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1.

- Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс). Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. № 45л, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
- справочная Правовая система «Консультант Плюс» Договор № Сог-4/1 от 10.02.2014 бессрочная;
  - Компас – 3D № 15-АЭФ-ВН/19 от 8.07.2019 бессрочная;
  - 1С: Предприятие Подписка ИТС ПРОФ ВУЗ от 17.05.19 бессрочная;
  - Adobe Photoshoor CS 5 Лицензия №769527 от 06.07.10 бессрочная;
  - ABBY FineReader 12 Лицензионный сертификат №197140 от 30.12.16 бессрочный;
  - Электронный справочник «Система Гарант» Договор № 13 А/ 261 / 16 от 18 октября 2016 г. бессрочная.
  - Операционная система Microsoft Windows 10. Сублицензионный договор № 3-АЭФ-ВН/20 от 17.02.2020 г.
  - пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access). Сублицензионный договор № 3-АЭФ-ВН/20 от 17.02.2020 г.
  - приказ Департамента образования города Москвы от 27 октября 2016 года №1118 «Об утверждении Положения о проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
  - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413) с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г.,
  - приказ Министерства просвещения РФ от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации. Регистрационный № 70461 от 11 октября 2022 г.),
  - приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования».

## **1.2 Общая характеристика АОП СПО ППССЗ по специальности**

### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

#### **1.2.1 Цель (миссия) АОП СПО ППССЗ**

АОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области воспитания целью АОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является:

- формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;
- формирование общеучебных (общих) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС, позволяющих выпускнику успешно работать в

избранной сфере деятельности, постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности и быть конкурентоспособным на рынке труда;

- развитие у студентов личностных качеств;
- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В области обучения целью АОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является подготовка специалиста по поварскому и кондитерскому делу к успешной работе в сфере общественного питания на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, создание условий для общими и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда, а также формирование социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

### **1.2.2 Срок освоения АОП СПО ППССЗ**

Нормативный срок освоения программы (базовой) подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

### **1.2.3 Трудоемкость АОП СПО ППССЗ**

Трудоемкость освоения обучающимися данной АОП СПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности на базе среднего общего образования составляет: 2 года 10 месяцев.

<b>Учебные циклы</b>	<b>Количество недель</b>
Аудиторная нагрузка	78
Самостоятельная работа	
Учебная практика	11
Производственная практика (по профилю специальности)	19
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	33
<b>ИТОГО</b>	<b>156</b>

### **1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения АОП СПО ППССЗ**

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предьявителем среднего общего образования;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

К освоению образовательных программ среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже среднего общего образования.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности областью профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности входят: рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, столовые, кафетерии, кофейни, чайные, магазины кулинарии, фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов, кулинарные фабрики, фабрики-кухни, фабрики быстрозамороженных блюд, специализированные цеха по производству полуфабрикатов и др.

## **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- ВПД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- ВПД 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;
- ВПД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ВПД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ВПД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

## **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности АОП СПО ППССЗ:

- 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:
  - ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
  - ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
  - ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
  - ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОП СПО ППССЗ**

В соответствии с указанными в разделе 1.1 нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации АОП СПО ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), оценочными средствами и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение студентов.

В состав описательной части АОП СПО ППССЗ включаются:  
краткая характеристика календарного учебного графика;

краткое описание учебного плана;  
аннотации рабочих программ дисциплин (модулей);  
программы преддипломной практики;  
программы ГИА;  
учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса;  
кадровое обеспечение реализации образовательной программы  
основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса;  
характеристика социально-культурной среды;  
характеристика нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы;  
другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов.

### **3.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОП СПО ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

График учебного процесса представлен в приложении 1.

Календарный учебный график представлен в приложении 1.

### **3.2. Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ОПСПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и учебной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и учебной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практики;
- формы государственной, итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет не более 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ.

АОП СПО ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического- ОГСЭ;
- математического и общего естественнонаучного – ЕН;
- общепрофессионального – П (ОП);
- профессионального-П
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть АОП СПО ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (не менее 30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций включает следующие дисциплины: «Биохимия», «Контроль качества продукции», «Метрология и стандартизация», «Товароведение продовольственных товаров».

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов.

Объем часов практической подготовки составляет 1229 ч. и распределено по учебным циклам следующим образом: Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл 26 ч., Математический и общий естественнонаучный учебный цикл - 24 ч., Общепрофессиональный учебный цикл - 106 ч., Профессиональный учебный цикл - 1073 ч. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

### **Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями.**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья формы проведения практики устанавливаются колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимися инвалидами колледж учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости, для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушения функций и ограничений их жизнедеятельности.

Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов - рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения технического приспособления с учетом индивидуальных возможностей инвалидов. Оснащение (оборудование) специальных рабочих мест для практики обучающихся инвалидов осуществляется индивидуально для конкретного инвалида, а также для группы инвалидов, имеющих однотипные нарушения функций организма и ограничения жизнедеятельности.

Специальные рабочие места для прохождения практики инвалидами оснащаются с учетом их нарушений функций и ограничений жизнедеятельности в соответствии с основными требованиями к такому оснащению (оборудованию) указанных рабочих мест, определенными федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере труда и социальной защиты населения.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами. Учебный план представлен в приложении 2.

### **3.3. Аннотации адаптированных рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик**

#### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии**

##### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

##### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Основы философии» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

##### **3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:  
**уметь:**



- У1 ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- У2 выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей;

**знать:**

- 31 основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества;
- 32 основы философского учения о бытии;
- 33 сущность процесса познания;
- 34 основы научной, философской и религиозной картин мира;
- 35 об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- 36 о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

При освоении дисциплины формируются общие компетенции

- ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Введение.

Раздел 1.1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени.

Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков

Тема 1.2. Философия Нового и новейшего времени.

Раздел 2 Человек - сознание – познание.

Тема 2.1 Человек как главная философская проблема.

Тема 2.2. Проблемы сознания

Тема 2.3. Учение о познании.

Раздел 3 Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство).

Тема 3.1. Философия и научная картина мира

Тема 3.2. Философия и религия.

Тема 3.3. Философия и искусство

Раздел 4. Социальная жизнь

Тема 4.1. Философия и история.

Тема 4.2 Философия и культура

Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности.

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.02 История**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «История» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

#### **3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- 31 основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- 32 сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- 33 основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- 34 назначение НАТО, ООН, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- 35 о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- 36 содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

**уметь:**

- У1 ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- У2 выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В дисциплине предусмотрена практическая подготовка за счет практических занятий.

При освоении дисциплины формируются общие компетенции

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг

Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80 х гг

Тема 1.3. Запад в новой конфигурации геополитических сил

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.

Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве

Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы

Тема 2.4. Роль интеграционных международных структур в урегулировании конфликтов и кризисов.

Тема 2.4 Развитие культуры в России.

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.

Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины  
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

### **3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

*уметь:*

- У1 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);
- У2 понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- У3 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- У4 писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы;

*знать:*

- З1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- З2 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- З3 особенности произношения;
- З4 правила чтения текстов профессиональной направленности

При освоении дисциплины формируются общие компетенции

- ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)

Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе

Раздел 2. Развивающий курс

Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день

Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни

Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура

Тема 2.4. Досуг

Тема 2.5. Новости, средства массовой информации

Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)

Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование

Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Физическая культура» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

#### **3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

*уметь:*

- У1 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- У2 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- У3 пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)

*знать:*

- З1 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- З2 основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
- З3 средства профилактики перенапряжения.

При освоении дисциплины формируются общие компетенции

- ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.

Тема 1.2. Здоровый образ жизни.

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Лёгкая атлетика.

Тема 2.2. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Общая физическая подготовка

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Психология общения» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

### **3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

*уметь:*

- У1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- У2 использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

*знать:*

- З1 взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения;
- З2 роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;
- З3 механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;
- З4 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- З5 приемы саморегуляции в процессе общения.

При освоении дисциплины формируются общие компетенции

- ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

- ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

### **Тематический план учебной дисциплины**

- Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.
- Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)
- Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)
- Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)
- Тема 5. Формы делового общения и их характеристики
- Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики
- Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция
- Тема 8. Общие сведения об этической культуре.

## **. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**

### **Аннотация программы учебной дисциплины**

#### **ЕН.01 Химия**

#### **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия общения является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **1.2. Место учебной дисциплины в основной образовательной программе:**

Учебная дисциплина ЕН.01 Химия входит в математический и общий естественнонаучный цикл в соответствии с ФГОС среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;
- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
- воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;
- применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

В профильную составляющую программы включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Содержание программы включает основные идеи мировоззрения:

- материальное единство веществ природы и их генетическая связь;
- причинно-следственные связи между составом, строением, свойствами и применением веществ;
- познаваемость мира и закономерностей химических процессов;

- объясняющая и прогнозирующая роль теоретических знаний для фактологического материала;
- конкретное химическое соединение представляет собой звено в непрерывной цепи превращений веществ, оно участвует в круговороте химических веществ и в химической эволюции;
- законы природы объективны и познаваемы; знание законов химии дает возможность управлять превращениями веществ, находить экологически безопасные способы производства веществ и материалов и охраны окружающей среды от химического загрязнения;
- наука и практика взаимосвязаны: требования практики – движущая сила развития науки, успехи практики обусловлены достижениями науки;
- развитие химической науки и химизация народного хозяйства служат интересам человека и общества в целом, имеют гуманистический характер и призваны способствовать решению глобальных проблем человечества.

В результате изучения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен

**знать:**

- 31 важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая
- 32 диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- 33 основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- 34 основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
- 35 важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

**уметь:**

- У1 называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- У2 определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- У3 характеризовать: элементы малых периодов по их положению в периодической системе Д.И. Менделеева;
- У4 объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;
- У5 выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- У6 проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета);
- У7 использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- У8 связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;

- У9 решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям.
- У10 использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- У11 для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
- У12 определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- У13 экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- У14 оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- У15 безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- У16 приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- У17 критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.
- У18 общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений;
- У19 строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;

При освоении дисциплины формируются общие 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 государственных языках с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

При освоении дисциплины формируются профессиональные компетенции:

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

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.2. 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.

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.

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.

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

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

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

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

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



## Тематический план

Раздел 1. Физическая химия

Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия

Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика

Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ

Тема 1.4. Свойства растворов

Тема 1.5. Поверхностные явления

Раздел.2 Коллоидная химия

Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы

Тема 2.2. Коллоидные растворы

Тема 2.3. Грубодисперсные системы

Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов.

Высокомолекулярные соединения

## Аннотация программы учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины « Экологические основы природопользования» обучающийся должен:

#### *уметь:*

- У1 анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- У2 использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- У3 соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности

#### *знать:*

- З1 принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.
- З2 особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;
- З3 об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- З4 принципы и методы рационального природопользования;
- З5 методы экологического регулирования;
- З6 принципы размещения производств различного типа;
- З7 основные группы отходов их источники и масштабы образования;
- З8 понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- З9 правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- З10 принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
- З11 природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- З12 охраняемые природные территории.

При освоении дисциплины формируются общие компетенции

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 государственных языках с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

При освоении дисциплины формируются профессиональные компетенции:

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### **Тематический план**

Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества

Тема 1.1. Природоохранный потенциал

Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор

### **Аннотация программы учебной дисциплины ЕН.03 Биохимия**

#### **1.4. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Биохимия общения является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **1.5. Место учебной дисциплины в основной образовательной программе:**

Учебная дисциплина ЕН.03 Биохимия входит в математический и общий естественнонаучный цикл в соответствии с ФГОС среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **1.6. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний о биохимической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших биохимических понятиях, законах и теориях;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;
- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
- воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;
- применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

В результате изучения учебной дисциплины «Биохимия» обучающийся должен

**знать:**

- З1 знать биохимию белков, нуклеиновых кислот, углеводов, липидов, минеральных веществ и витаминов, и гормонов;
- З2 знать сущность химических превращений, происходящих в организмах, механизмы их регуляции и их роль в обеспечении жизнедеятельности организма;
- З3 освоить методы теоретических и экспериментальных исследований.

**уметь:**

- У1 уметь самостоятельно приобретать новые знания по данной дисциплине, анализировать их, применять полученные знания на практике и при изучении других дисциплин;
- У2 уметь самостоятельно проводить эксперименты по заданной схеме, используя лабораторное оборудование и приборы;
- У3 быть способен анализировать полученные экспериментальные данные.

**При освоении дисциплины формируются общие 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 государственных языках с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**При освоении дисциплины формируются профессиональные компетенции:**

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

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

## **Тематический план**

Раздел 1. Химическая природа и свойства компонентов клеток (статическая биохимия)

Тема 1.1 Химическая природа и свойства компонентов клеток (статическая биохимия)

Тема 1.2. Структура и свойства биополимеров.

Тема 1.3. Биологические мембраны.

Тема 1.4. Основы биоэнергетики

Тема 1.5. Обмен углеводов

Тема 1.6 Обмен липидов

Тема 1.7 Обмен аминокислот и других азотистых соединений

Тема 1.8 Распад ди-, трикарбоновых кислот

## **Аннотация программы учебной дисциплины Общепрофессиональный учебный цикл**

### **ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена обучающийся должен:

#### **уметь**

- У1 использовать лабораторное оборудование;
- У2 определять основные группы микроорганизмов;
- У3 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- У4 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У5 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- У6 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У7 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- У8 проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- У9 рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

### **знать**

- 31 основные понятия и термины микробиологии;
- 32 классификацию микроорганизмов;
- 33 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- 34 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- 35 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- 36 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- 37 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- 38 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 39 микробиологию основных пищевых продуктов;
- 310 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 311 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- 312 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- 313 правила личной гигиены работников организации питания;
- 314 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- 315 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- 316 схему микробиологического контроля;
- 317 пищевые вещества и их значение для организма человека;
- 318 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 319 основные процессы обмена веществ в организме;
- 320 суточный расход энергии;
- 321 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- 322 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 323 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- 324 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- 325 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- 326 методики составления рационов питания.

При освоении дисциплины формируются общие 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 государственных языках с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

При освоении дисциплины формируются профессиональные 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.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

### **Тематический план**

Введение

Раздел 1. Морфология и физиология микробов

Тема 1.1. Морфология микробов

Тема 1.2. Физиология микробов

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.4. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3. Обмен веществ и энергии

Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания

Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала.

Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.



## Аннотация программы учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья» обучающийся должен:

#### **уметь:**

- У1 определять наличие запасов и расход продуктов;
- У2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- У3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- У5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

#### **знать:**

- 31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- 32 общие требования к качеству сырья и продуктов;
- 33 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- 34 методы контроля качества продуктов при хранении;
- 35 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- 36 виды снабжения;
- 37 виды складских помещений и требования к ним;
- 38 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- 39 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- 310 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- 311 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- 312 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- 313 правила оценки состояния запасов на производстве;
- 314 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- 315 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- 316 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

При освоении дисциплины формируются общие 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 государственных языках с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

При освоении дисциплины формируются профессиональные 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### **Тематический план**

Введение

Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров

Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров

Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины Техническое оснащение организаций питания обучающийся должен:

#### **уметь:**

- У1 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- У2 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- У3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- У4 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- У5 оценивать эффективность использования оборудования;
- У6 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- У7 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- У8 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- У9 рассчитывать производственные мощности.

#### **знать:**

- 31 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- 32 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- 33 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- 34 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- 35 методики расчета производительности технологического оборудования;
- 36 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- 37 правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- 38 правила охраны труда в организациях питания и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

При освоении дисциплины формируются общие 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 государственных языках с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

При освоении дисциплины формируются профессиональные 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### **Тематический план**

Введение

Раздел 1. Механическое оборудование

Тема 1.1 Механическое оборудование

Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины

Тема 1.3.Оборудование для обработки овощей, плодов

Тема 1.4.Оборудование для обработки мяса, рыбы

Тема 1.5.Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров

Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки

Тема 1.7.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде  
Тема 1.8.Оборудование для подготовки кондитерского сырья  
Раздел 2. Тепловое оборудование  
Тема 2.1.Классификация теплового оборудования  
Тема 2.2.Варочное оборудование  
Тема 2.3.Жарочное оборудование  
Тема 2.4.Многофункциональное оборудование  
Тема 2.5.Универсальное и водогрейноеоборудование  
Тема 2.6.Оборудование для бариста  
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи  
Тема 2.8. СВЧ-аппараты  
Раздел 3. Холодильное оборудование  
Тема 3.1.Классификация холодильного оборудования  
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины

## **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины Организация обслуживания обучающийся должен:

#### ***уметь:***

- У1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- У2 встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- У3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- У4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- У5 подачи блюд и напитков разными способами;
- У6 расчета с потребителями;
- У7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- У8 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- У9 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- У10 складывать салфетки разными способами;
- У11 соблюдать личную гигиену;
- У12 подготавливать посуду, приборы, стекло;
- У13 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- У14 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- У15 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- У16 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- У17 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- У18 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- У19 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- У20 заменять использованную посуду и приборы;
- У21 составлять и оформлять меню,
- У22 обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- У23 обслуживать иностранных туристов
- У24 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- У25 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

- У26 предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- У27 соблюдать правила ресторанного этикета;
- У28 производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- У29 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

**знать:**

- 31 виды, типы и классы организаций общественного питания;
- 32 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- 33 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- 34 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- 35 приемы складывания салфеток
- 36 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- 37 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- 38 сервировку столов, современные направления сервировки
- 39 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- 310 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- 311 приветствие и размещение гостей за столом;
- 312 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- 313 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- 314 способы подачи блюд;
- 315 очередность и технику подачи блюд и напитков;
- 316 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- 317 правила сочетаемости напитков и блюд;
- 318 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- 319 способы замены использованной посуды и приборов;
- 320 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- 321 информационное обеспечение услуг общественного питания;
- 322 правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

При освоении дисциплины формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

При освоении дисциплины формируются профессиональные 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.
- 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.
- 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.

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### **Тематический план**

Тема 1. Услуги общественного питания

Тема 2. Торговые помещения организаций питания и требования к ним

Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Этапы организации обслуживания

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале

Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 9. Специальные формы обслуживания

### **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга обучающийся должен:

##### **уметь:**

- У1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно;

- У2 правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- У3 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- У4 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- У5 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- У6 проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- У7 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись, оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- У8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- У9 анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- У10 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- У11 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;
- У12 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- У13 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- У14 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- У15 управлять конфликтами и стрессами в организации;
- У16 применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- У17 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- У18 составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;
- У19 анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- У20 прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- У21 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- У22 грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- У23 проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

**знать:**

- 31 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- 32 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- 33 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);
- 34 сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- 35 классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- 36 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- 37 этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- 38 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

- 39 функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- 310 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- 311 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- 312 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- 313 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
- 314 учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- 315 понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования учебной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- 316 требования к реализации продукции общественного питания;
- 317 количественный и качественный состав персонала организации;
- 318 показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- 319 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- 320 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- 321 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- 322 основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- 323 понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- 324 сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- 325 налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- 326 понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- 327 сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- 328 стили управления;
- 329 способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- 330 правила делового общения в коллективе;
- 331 сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- 332 понятие сегментация рынка;
- 333 методы проведения маркетинговых исследований;
- 334 понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- 335 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

При освоении дисциплины формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- При освоении дисциплины формируются профессиональные 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.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 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.
- 3.4.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

#### **Тематический план**

## Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса

Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.

Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования

## Раздел 2. Основы менеджмента

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления

Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления

Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента

## Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1. Понятие маркетинга

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании а, его цели и функции

### **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности обучающийся должен:

##### **уметь:**

- У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- У2 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- У3 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

##### **знать:**

- 31 основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
- 32 права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- 33 понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- 34 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- 35 организационно-правовые формы юридических лиц;
- 36 правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- 37 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- 38 порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- 39 роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- 310 право социальной защиты граждан;
- 311 понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- 312 виды административных правонарушений и административной ответственности;
- 313 нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

При освоении дисциплины формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

При освоении дисциплины формируются профессиональные 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.

#### **Тематический план**

Раздел 1. Основные положения Конституции РФ

Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ

Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации

Раздел 2. Основы гражданского права

Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений

Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц

Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение

Раздел 3. Основы трудового права

Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 3.3 Защита трудовых прав работников

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы

Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.3. Административные наказания

Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности

Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав

Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров

### **Аннотация программы учебной дисциплины**

#### **ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

##### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

##### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности обучающийся должен:

**уметь:**

- У1 пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- У2 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- У3 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- У4 обеспечивать информационную безопасность;
- У5 применять антивирусные средства защиты информации;
- У6 осуществлять поиск необходимой информации.



**знать:**

- 31 основные понятия автоматизированной обработки информации;
- 32 общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- 33 базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- 34 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- 35 основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

При освоении дисциплины формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

При освоении дисциплины формируются профессиональные 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.

**Тематический план**

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации

Тема 1.1 Информация и информационные процессы информации

Тема 1.2. Технические средства информационных технологий

Тема 1.3. Информационные системы

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации

Тема 2.2 Технология обработки графической информации

Тема 2.3 Компьютерные презентации

Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность

Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет

Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности

**Аннотация программы учебной дисциплины  
ОП.08 Охрана труда**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности обучающийся должен:

#### **уметь:**

- У1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- У2 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- У3 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- У4 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- У5 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- У6 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- У7 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

#### **знать:**

- 31 системы управления охраной труда в организации;
- 32 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- 33 обязанности работников в области охраны труда;
- 34 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- 35 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- 36 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- 37 порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

При освоении дисциплины формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

При освоении дисциплины формируются профессиональные 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

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.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 5.2. 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.

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.

#### **Тематический план**

Введение

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда

Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы

Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.1 Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.2. Пожарная безопасность

Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию

#### **Аннотация программы учебной дисциплины**

#### **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

##### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

##### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности обучающийся должен:

**уметь:**

- У1 предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- У2 использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- У3 применять первичные средства пожаротушения;
- У4 ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- У5 применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- У6 владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- У7 оказывать первую помощь пострадавшим;
- У8 организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

**знать:**

- 31 принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- 32 основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- 33 основы военной службы и обороны государства;
- 34 задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- 35 способы защиты населения от оружия массового поражения;
- 36 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- 37 организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- 38 основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- 39 область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- 310 порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

При освоении дисциплины формируются общие 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## **Тематический план**

Раздел I. Гражданская оборона

Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 1.2. Организация гражданской обороны

Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах

Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие

Раздел 3. Основы военной службы

Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации.

## **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.10. Контроль качества продукции**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.10. Контроль качества продукции является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины Контроль качества продукции, обучающийся должен:

#### **уметь:**

- У1 контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания;
- У2 работать с нормативно – правовой базой;
- У3 проводить идентификацию пищевой продукции и услуг,
- У4 выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции;
- У5 пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями;

#### **знать:**

- З1 основные понятия в области контроля качества продукции;
- З2 назначения, видов, средств, методов, нормативно –правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания;
- З3 понятия, виды и методы идентификации;
- З4 способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

При освоении дисциплины формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

При освоении дисциплины формируются профессиональные 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

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.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 5.2. 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.

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.

#### **Тематический план**

Тема 1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества продукции общественного питания

Тема 2. Система контроля качества и безопасности продукции общественного питания

Тема 3. Нормативные и технологические документы в общественном питании

Тема 4. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие

Тема 5. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции.

Тема 6. Правила отбора проб

Тема 7. Методы и средства контроля качества. Органолептический анализ и физико-химические методы исследования продукции общественного питания

Тема 8. Идентификация и фальсификация пищевой продукции

Тема 9. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания

### **Аннотация программы учебной дисциплины ОП 11 Метрология и стандартизация**

#### **1.1. Область применения программы**



Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины Контроль качества продукции, обучающийся должен:

### **знать:**

- 31 роль измерений в познании окружающего мира;
- 32 теоретические основы метрологии;
- 33 понятия средств, объектов и источников погрешностей измерений;
- 34 закономерности формирования результата измерения;
- 35 алгоритмы обработки многократных измерений;
- 36 организационные, научные, методические и правовые основы метрологии, стандартизации и сертификации;
- 37 нормативно-правовые документы системы технического регулирования;
- 38 методы оценки показателей надёжности.

### **уметь:**

- У1 использовать приемы определения погрешностей средств измерений;
- У2 обеспечивать инженерную оценку выбора средств измерений;
- У3 использовать технические регламенты, стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продукции.

При освоении дисциплины формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

При освоении дисциплины формируются профессиональные 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 5.2. 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.

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.

### **Тематический план**

Введение

Раздел 1 Основы стандартизации

Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования

Тема 1.2. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации

Тема 1.3. Принципы и методы стандартизации

Тема 1.4. Средства стандартизации и технического регулирования

Тема 1.5. Системы стандартизации

Тема 1.6. Техническое регулирование

Раздел 2. Основы метрологии

Тема 2.1. Структурные элементы метрологии

Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии

Тема 2.3. Средства и методы измерений

Тема 2.4. Основы теории измерений

Тема 2.5. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)

Раздел 3 Сертификация и декларирование услуг общественного питания

Тема 3.1 Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2 Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 3.3 Сертификация услуг общественного питания

## **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.12 Товароведение продовольственных товаров**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.15 Товароведение продовольственных товаров является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:**

В результате изучения учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности обучающийся должен:

**знать:**

- 31 вопросы рационального питания;
- 32 нормативную документацию;
- 33 классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- 34 химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

- 35 требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;
- 36 кулинарные свойства пищевых продуктов;
- 37 использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

**уметь:**

- У1 распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- У2 определять качество сырья и готовой продукции;
- У3 осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- У4 пользоваться нормативной документацией.

При освоении дисциплины формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

При освоении дисциплины формируются профессиональные 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

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.

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.

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### **Тематический план**

Раздел 1 Общая часть

Тема 1.2 Общая классификация продовольственных товаров

Тема 1.3 Пищевая ценность продуктов питания

Тема 1.4 Оценка качества продовольственных товаров

Тема 1.5 Хранение продовольственных товаров

Тема 1.6 Консервирование продовольственного сырья.

Раздел 2 Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп

Тема 2.1 Зерномучные товары

Тема 2.2 Плодоовощные товары

Тема 2.3 Вкусовые товары

Тема 2.4 Кондитерские товары

Тема 2.5 Пищевые жиры

Тема 2.6 Молочные товары

Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки

Тема 2.8 Мясные товары

Тема 2.9 Рыбные товары

Тема 2.10 Пищевые концентраты

## **Аннотация программы профессионального модуля**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

При освоении профессионального модуля формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов сложного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов сложного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### ***знать:***

- 31 требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- 33 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- 34 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- 35 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### ***уметь:***

- У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

### ***иметь практический опыт:***

- ПО1 подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- ПО2 обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- ПО3 приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ПО4 ведении расчетов с потребителями.

## **Тематический план**

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных

Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи

Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **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**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля 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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### ***знать:***

- 31 требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- 34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- 35 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

### ***уметь:***

- У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и

- применения пряностей и приправ;
- У3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  - У4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

*иметь практический опыт в:*

- ПО1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- ПО2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ПО3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

### **Тематический план**

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.3 Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

### **Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

#### **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**

##### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля 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 является частью основной профессиональной образовательной программы в

соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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 формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:**

В результате изучения учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности обучающийся должен:

### ***уметь:***

- У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### ***знать:***

- 31 требования охраны труда, пожарной безопасности и учебной санитарии в организации питания;
- 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- 34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- 35 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- 36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- 37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- 38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

### ***иметь практический опыт в:***

- ПО1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- ПО7 контроля хранения и расхода продуктов

## **Тематический план**

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

## **Аннотация программы профессионального модуля**

### **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**

#### **1.1 Область применения программы**

Программа профессионального модуля 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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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 формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **знать:**

- 31 требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 33 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- 34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- 35 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### **уметь:**

- У1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления;
- У3 творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- У4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**иметь практический опыт в:**

- ПО1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- ПО2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ПО3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ПО5 ведении расчетов с потребителями.

**Тематический план**

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

**Аннотация программы профессионального модуля**

**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. Область применения программы**

Программа профессионального модуля 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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части

освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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 формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**знать:**

- 31 требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 34 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- 35 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;



- 36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

**уметь:**

- У1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
- У5 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- У6 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- У7 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У8 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- У9 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- У10 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

**иметь практический опыт в:**

- ПО1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- ПО2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- ПО3 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- ПО4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- ПО5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- ПО6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ПО7 ведении расчетов с потребителями.

**Тематический план**

Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

### **Аннотация программы профессионального модуля**

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

##### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала формируются общие 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**знать:**

- 31 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- 32 основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания;
- 33 структуру организации питания;
- 34 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- 35 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- 36 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- 37 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- 38 виды, формы и методы мотивации персонала;
- 39 методы контроля возможных хищений запасов;
- 310 основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- 311 формы документов, порядок их заполнения;
- 312 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- 313 правила составления калькуляции стоимости;
- 314 приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- 315 процедуры и правила инвентаризации запасов.

**уметь:**

- У1 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- У2 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- У3 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- У4 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- У5 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать работу подчиненного персонала;
- У6 работы с учетом потребности организации питания;
- У7 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- У8 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- У9 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- У10 вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

- У11 организовывать документооборот.

**Иметь практический опыт в:**

- ПО1 текущем планировании деятельности подчиненного персонала;
- ПО2 расчет основных производственных показателей;
- ПО3 координация с другими подразделениями, службами;
- ПО4 проверка уровня обеспеченности ресурсами;
- ПО5 заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана;
- ПО6 контроль хранения запасов;
- ПО7 обеспечение сохранности запасов;
- ПО8 проведение инвентаризации запасов;
- ПО9 поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню;
- ПО10 разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню;
- ПО11 ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню;
- ПО12 презентация нового меню;
- ПО13 совершенствование ассортимента и меню.

**Тематический план**

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала

Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей.

Формы документов и порядок их заполнения

Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала

Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

**Аннотация программы профессионального модуля**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности: ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

1. Выполнение работ по профессии Повар.
2. Выполнение работ по профессии Кондитер.
3. Выполнение работ по профессии Пекарь (выбранная профессия)

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, рыбного 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 ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Программа профессионального модуля для получения профессии и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**уметь:**

- У1 рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У2 составлять рационы питания;

- У3 органолиптически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
- У4 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
- У5 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- У6 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
- У7 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
- У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**знать:**

- 31 роль пищи для организма человека;
- 32 основные процессы обмена веществ в организме;
- 33 суточный расход энергии;
- 34 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- 35 роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- 36 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 37 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- 38 понятие рациона питания;
- 39 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 310 нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- 311 методику составления рационов питания;
- 312 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- 313 общие требования к качеству сырья и продуктов для лечебного питания;
- 314 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
- 315 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов для лечебного питания;
- 316 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами для лечебного питания;
- 317 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд для лечебного питания;
- 318 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для лечебного питания.

**иметь практический опыт:**

- ПО1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции для лечебного питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и птицы;
- ПО2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ПО3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ПО4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;
- ПО5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

- для диетического питания;
- ПОБ рассчитывать калорийность блюд.

### **Аннотация программы учебной практики**

#### **1.1. Область применения программы:**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения квалификаций согласно профессиональным стандартам: повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940));

основным видам деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направленности программ повышения квалификации и переподготовки и профессиональной подготовке по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь.

#### **1.2. Цели и задачи учебной и учебной практики:**

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

#### **Требования к результатам освоения учебной и учебной практики.**

В результате прохождения учебной и учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания



5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### Программы практик

ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» обеспечивает планирование, организацию и проведение учебной (профессиональной) практики в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. n 291).

Практика является обязательным разделом АОП СПО ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации АОП СПО ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

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

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций

учебная практика (УП) проводится в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
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
УП.02.01	Учебная практика
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
УП.03.01	Учебная практика
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
УП.04.01	Учебная практика
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
УП.05.01	Учебная практика

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
УП.06.01	Учебная практика
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
УП.07.01	Учебная практика

производственная практика (по профилю специальности) ПП предусмотрена в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика

Программы учебных практик прилагаются.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

**АДАптированная рабочая программа**

**УП 01.01 Учебной практики**

Профессионального модуля

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** С.Н.Светличная, мастер производственного обучения МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
2. Структура и содержание учебной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

**1. Характеристика рабочей программы по учебной практике профессионального модуля ПМ. 01 организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента студент должен освоить вид деятельности и соответствующие ему формирование профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате кчебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>–ПО1 подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>–ПО2 обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>–ПО3 приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>–ПО4 ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>–У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>–У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>–У3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>–З1 требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>–З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>–З3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>–З4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>–З5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

**Целью** учебной практики является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

**Задачи** учебных видов практики:

- подготовка рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;
- подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- получение практического опыта адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению практики.

### 1.3 Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

<b>Всего часов:</b>	
Учебная практика	72

2. Структура и содержание УП 01.01 Учебной практики ПМ.01 организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем учебной практики	Виды работ	Объем в часах
1	2	3
<b>Тема 1.</b> Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Ознакомление правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Ознакомление структурой производственных и вспомогательных, технических помещений в организациях питания. Правила подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Осуществление подготовку рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Тема 2.</b> Организация обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов. Приобретение профессиональных навыков способами нарезки овощей, грибов и экзотических и редких видов сырья. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение ассортимента полуфабрикатов рыбы и нерыбного водного сырья. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Осуществление первичной обработки и приготовление полуфабрикатов из дичи. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Тема 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для кулинарных изделий сложного ассортимента. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для кулинарных изделий сложного ассортимента. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Приготовление полуфабрикатов из дичи для производства кулинарных изделий сложного ассортимента. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Тема 4.</b> Осуществление разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Осуществление адаптации рецептур полуфабрикатов из овощей с учетом потребностей различных категорий и потребителей. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6



категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2.Практическая подготовка. Осуществление адаптации рецептур полуфабрикатов из рыбы с учетом потребностей различных категорий и потребителей. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3.Практическая подготовка. Осуществление адаптации рецептур полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий и потребителей. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Промежуточная аттестация (включает консультации к дисциплине)</b>		<b>0</b>
<b>Всего:</b>		<b>72</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИК

#### 3.1. Материально- техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

- **Мастерская: кухня организации питания № 106 (1 этаж)**

*(для проведения промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный Шкафы;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкафы холодильные;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенераторы;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарные миксеры;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксеры для коктейлей;

Соковыжималки (универсальная);

Соковыжималки для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампы для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифоны;

Газовые горелки (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллажи передвижные;

Моечная ванна двухсекционная

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

R-keeper

- **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212 (2 этаж)**

Столы ученические;

Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная, справочная, художественная литература.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие;

• **Актовый зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

• **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15 (цокольный этаж)**

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

**Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные издания**

Основные

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345855>

2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

Дополнительные

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование).

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М : Издательский центр «Академия», 2019. – 192

#### **3.2.2. Электронные издания**

Основные

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416915>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

#### Дополнительные

1. Бурчакова И.Ю. 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 Лабораторный практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440560>
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>
5. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

#### 3.2.3 Интернет-ресурсы

Электронная библиотечная система

1. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

#### Профессиональные базы данных:

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
4. MS Access.

ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>

	- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.	
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников</p>

<p>сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p>



	<p>составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p>

	<p>небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
--	--	---

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **УП.02.01 Учебной практике**

по профессиональному модулю

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

### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** С.Н.Светличная, мастер производственного обучения МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
2. Структура и содержание учебной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

# 1. Характеристика рабочей программы по учебной практике профессионального модуля профессионального модуля 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

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы учебной практики

В результате прохождения учебной практики по 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 студент должен освоить вид деятельности и соответствующие ему формирование профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ПО1 подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– ПО2 обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>– ПО3 приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– ПО4 ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь	– У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать

	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– У3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 31 требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>– 33 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>– 34 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– 35 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>

## 1.2 Цели и задачи учебной практики

**Целью** учебной практики является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

### **Задачи учебной практики:**

- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- приобретение практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации супов и соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- умение приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

- приобретение практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

- приобретение практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

- приобретение практического опыта приготовления творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;

- подготовка к прохождению учебной практики.

## 1.3 Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

<b>Всего часов:</b>	
Учебная практика	72

3. Структура и содержание УП 02.01 Профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1.</b> Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Практические занятия</b> 1. Практическая подготовка. Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Упаковке, складирование неиспользованных продуктов; Порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	<b>6</b>
<b>Тема 2.</b> Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	1. Практическая подготовка. Ознакомление с ассортиментом супов. Классификация супов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов, отваров. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Тема 3.</b> Осуществление приготовления, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Значение соусов в питании. Ассортимент соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане. Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов. Приготовление мучных пассировок. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Тема 4.</b> Осуществление	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>



приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	1. Практическая подготовка. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда, сваренные на пару (пудинг паровой). Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.). Приготовление блюд из овощных масс (котлеты, рулеты, запеканки, пудинги из овощей). Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты и т.п.). Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.). Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.). Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы и т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные). Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники). Блюда из круп региональной кухни. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Тема 5.</b> Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Приготовление холодных блюд из творога (творожная масса). Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). Приготовление блюд региональной кухни. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление фаршей и начинок. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Промежуточная аттестация (включает консультации к дисциплине)</b>		<b>0</b>
<b>Всего</b>		<b>72</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

##### **Мастерская: кухня организации питания № 106 (1 этаж)**

*(для проведения учебной практики, промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь;  
Жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный Шкафы;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль;  
Жарочная поверхность;  
Шкафы холодильные;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенераторы;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарные миксеры;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер;  
Бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксеры для коктейлей;  
Соковыжималки (универсальная);  
Соковыжималки для цитрусовых;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампы для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифоны;  
Газовые горелки (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллажи передвижные;  
Моечная ванна двухсекционная

##### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
R-keeper

- **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212 (2 этаж)**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная, справочная, художественная литература.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие;

- **Актальный зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15 (цокольный этаж)**

Столы для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

#### **Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1 Печатные издания**

##### **Основные**

1. Андонова Н.И. 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: Лабораторный практикум. : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 176с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440568>
2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с.

##### **Дополнительные**

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 176с.
2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 188с., с. цв. ил.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

### 3.2.2 Электронные издания

#### Основные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>

#### Дополнительные

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>
2. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

### 3.2.3 Интернет-ресурсы

#### Электронная библиотечная система

1. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

#### Профессиональные базы данных:

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
4. MS Access.
5. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### 3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в предприятиях питания не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК.2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК.2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК.2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>



	<p>документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК.2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК.2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями;</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК.2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p> <p>)</p>

	<p>объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
--	---	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **АДАптированная Рабочая программа**

### **УП 03.01 Учебной практике**

Профессионального модуля

**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**

### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

2023 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** С.Н.Светличная, мастер производственного обучения МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
2. Структура и содержание учебной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

**1. Характеристика рабочей программы по учебной практике профессионального модуля 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**

**3.1. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы учебной практики**

В результате прохождения учебной практики УП 03.01 профессионального модуля 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 студент должен освоить вид деятельности и соответствующие ему формирование профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате учебной практики студент должен:

Иметь практически й опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ПО1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</li> <li>– ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи</li> </ul>
--------------------------	---

	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>– ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>– ПО7 контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 31 требования охраны труда, пожарной безопасности и учебной санитарии в организации питания;</li> <li>– 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– 34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– 35 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>– 36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>– 37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– 38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul>

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики является изучение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи учебной практики:

- подготовка рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;
- умение непродолжительное хранение холодных соусов, заправок;
- практическое умения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента
- практическое умение приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- практическое умение приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- умения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- совершенствование и адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению учебной практики.

### 1.3 Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

<b>Всего часов:</b>	
Учебная практика	36

**2. Структура и содержание учебной практики УП 03.01 Профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<b>Наименование разделов и тем учебной практики</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Объем часов</b>
1	2	3
<p><b>Тема 1.</b> Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практические занятия</b>                      1.Практическая подготовка. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции. Температурный и санитарный режим приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требования охраны труда. Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Безопасное использование оборудования и инвентаря. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
<p><b>Тема 2.</b> Осуществление приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Практические занятия</b>                      1.Практическая подготовка Характеристика ассортимента соусов и заправок для холодных блюд. Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов                      Изучения и применения требований Нормативной и технологической документации для непродолжительного хранения соусов и заправок. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
<p><b>Тема 3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Практические занятия</b>                      1.Практическая подготовка Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. Приготовление салатов из сырых овощей. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические                      Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6

<p><b>Тема 4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1.Практическая подготовка Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p><b>6</b></p> <p>6</p>
<p><b>Тема 5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1.Практическая подготовка Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p><b>6</b></p> <p>6</p>
<p><b>Тема 6.</b> Осуществлять приготовление,</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>6</b></p>

<p>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>1.Практическая подготовка Ассортимент и характеристика холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.          Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.          Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы).          Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья.          Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода холодных блюд из мяса, птицы и дичи. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>	<p><b>0</b></p>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>36</b></p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

##### **Мастерская: кухня организации питания № 106 (1 этаж)**

*(для проведения учебной практики, промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный Шкафы;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкафы холодильные;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенераторы;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарные миксеры;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксеры для коктейлей;

Соковыжималки (универсальная);

Соковыжималки для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампы для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифоны;

Газовые горелки (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллажи передвижные;

Моечная ванна двухсекционная

##### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

R-keeper



- **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212 (2 этаж)**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная, справочная, художественная литература.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие;

- **Актный зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15 (цокольный этаж)**

Столы для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

#### **Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные издания**

##### **Основные**

1. Качурина Т.А. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 256с., с. цв. ил.

2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г. П. Семичева. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с., с. цв. ил.

##### **Дополнительные**

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 188с., с. цв. ил.

2. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 176с., с. цв. ил.

#### **3.2.2. Электронные издания**

##### **Основные**

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416915>

#### Дополнительные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование).: <https://urait.ru/bcode/452945>

### 3.2.3 Интернет-ресурсы

#### Электронная библиотечная система

1. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

#### Профессиональные базы данных:

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
4. MS Access.
5. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### 3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в предприятиях питания не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>аттестация в форме –практика 3 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>аттестация в форме –практика 3 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>аттестация в форме –практика 3 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>аттестация в форме –практика 3 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>аттестация в форме –практика 3 семестр дифференцированный зачет</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>менее 50%.</p> <p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>аттестация в форме –практика 3 семестр дифференцированный зачет</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>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>аттестация в форме –практика 3 семестр дифференцированный зачет</p>
--	---	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УП 04.01 Учебной практике**

Профессионального модуля

**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**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

2023 г

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** С.Н.Светличная, мастер производственного обучения МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
2. Структура и содержание учебной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

**1. Общая характеристика рабочей программы по учебной практике профессионального модуля 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**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по 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 студент должен освоить вид деятельности и соответствующие ему формирование профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ПО1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– ПО2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ПО3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ПО5 ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– У1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы инструкций и регламентов;</li> <li>– У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, под применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать</li> </ul>

	<p>приготовления,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– У3 творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– У4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранител... требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 31 требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 33 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> <li>– 34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>– 35 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>

### 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи учебной практики:

- подготовка рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями;
- приобретение практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента;
- подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению учебной практики

### 1.3 Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

<b>Всего часов:</b>	
Учебная практика	36

**2. Структура и содержание УП 04.01 профессионального модуля ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов и тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
2	4	3
<p>Тема 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><b>Практические занятия</b></p> <p>1.Практическая подготовка. 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>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
<p>Тема 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><b>Практические занятия</b></p> <p>1.Практическая подготовка. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих</p>	6



	<p>десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	
Тема 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	<p>1. Практическая подготовка. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
Тема 4. 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.	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	<p>1. Практическая подготовка. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях 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>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>0</b>
<b>Всего</b>		<b>36</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

- **Мастерская: кухня организации питания № 106 (1 этаж)**

*(для проведения учебной практики и промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный Шкафы;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкафы холодильные;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенераторы;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарные миксеры;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксеры для коктейлей;

Соковыжималки (универсальная);

Соковыжималки для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампы для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифоны;

Газовые горелки (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллажи передвижные;

Моечная ванна двухсекционная

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

R-keeper

- **Мастерская: кондитерский цех организации питания №119 (1 этаж)**

*(для проведения учебной практики и промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;  
Конвекционная печь;  
Микроволновая печь;  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный Шкафы;  
Плиты электрические;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Тестораскаточная машина (настольная);  
Планетарные миксеры (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);  
Тестомесильная машина (настольная);  
Миксеры (погружные);  
Мясорубка;  
Куттеры;  
Соковыжималки (универсальная);  
Соковыжималки (для цитрусовых);  
Пресс для пиццы;  
Лампы для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифоны;  
Газовые горелки (для карамелизации);  
Термометр инфракрасный;  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственные столы с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллажи передвижные.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
R-keeper

- **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;

Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная, справочная, художественная литература.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие;

- **Актный зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15**

Столы для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного**

### **оборудования № 34**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

### **Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

Практика проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия/базы практики. Руководитель от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по практике.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к практике в рамках данного профессионального является освоение профессионального модуля.

### **3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### **3.4. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные издания**

Основные

3. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320с., с. цв. ил. <https://academia-library.ru/reader/?id=434792>

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

Дополнительные

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. —

2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>

i. Электронные издания

Основные

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — 15-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

Дополнительные

5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование)

6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование)

7. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. — Москва; КНОРУС, 2020 — 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

### 3.2.3 Интернет-ресурсы

Электронная библиотечная система

1. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

### Профессиональные базы данных:

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
4. MS Access.
5. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### 3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в предприятиях питания не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в предприятиях питания не менее 5 лет;
- прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</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>50%.</p> <p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами</p>



<p>оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия Итоговая аттестация в форме 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями;</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и</p>

	<p>продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>

	<p>структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
--	---	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **АДАптированная рабочая программа**

**УП 05.01 Учебной практике**

**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**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

2023 г

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского  
дела»

Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** С.Н.Светличная, мастер производственного обучения МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
2. Структура и содержание учебной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

**1. Характеристика рабочей программы по учебной практике профессионального модуля 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.**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по 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 студент должен освоить вид деятельности и соответствующие ему формирование профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ПО1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– ПО2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– ПО3 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– ПО4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– ПО5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– ПО6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>– ПО7 ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– У1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– У3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– У4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</li> <li>– У5 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– У6 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– У7 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– У8 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>– У9 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– У10 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 31 требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– 34 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– 35 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– 36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</li> </ul>

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

**Целью** учебной практики является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

**Задачи** учебной практики:

- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- приобретения умения приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- приобретения умения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации

хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- приобретения умения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- приобретения умения приготовления реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

- применения умения разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### **1.3 Количество часов, отводимое на освоение учебной практики**

<b>Всего часов:</b>	
Учебная практика	72

**2. Структура и содержание УП 05.01 Профессионального модуля 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**

Наименование разделов и тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
2	4	3
<p><b>Тема 1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<b>12</b>
	<p>1.Практическая подготовка. Ознакомление правилами проведения инструктажа по охране труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Ознакомление структурой производственных и вспомогательных, технических помещений в организациях питания. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
	<p>2.Практическая подготовка. Правила подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществление подготовку рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
<p><b>Тема 2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<b>12</b>
	<p>1.Практическая подготовка. Классификация сложных отделочных полуфабрикатов. Применение отделочных полуфабрикатов. Их значение. Ассортимент. Сахарные полуфабрикаты: сахарные сиропы, помада, сахарная мастика, глазури, карамель. Технологический процесс приготовления сахарных полуфабрикатов. Фруктово-ягодные полуфабрикаты. Начинки. Кремы. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
	<p>2.Практическая подготовка. Понятие кремообразующей способности. Классификация кремов. Сливочные кремы. Технология приготовления. Требование к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения, меры предупреждения. Масляные кремы. Технология приготовления. Требование к качеству. Виды дефектов кремов, причины их возникновения, меры предупреждения. Белковые кремы. Заварные кремы. Технология приготовления. Требование к качеству. Виды дефектов кремов, причины их возникновения, меры предупреждения. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
<p><b>Тема 3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<b>12</b>
	<p>1.Практическая подготовка. Требование к качеству сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требование к качеству сложных мелкоштучных изделий. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
	<p>2.Практическая подготовка. Требование к качеству сложных отделочных полуфабрикатов. Формы организации труда в кондитерском цехе. Посуда и инвентарь кондитерского цеха. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования. Санитарные требования к содержанию кондитерского цехов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6

<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p><b>Тема 4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1.Практическая подготовка. Классификация выпеченных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий. Песочный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления песочного теста и полуфабрикатов из него. Воздушный полуфабрикат: характеристика, рецептура, санитарно- гигиенические требования к сырью и технологическому процессу приготовления воздушного полуфабриката. Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления. Последовательность технологического процесса приготовления миндально-орехового теста. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p><b>12</b></p> <p>6</p>
	<p>2.Практическая подготовка. Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Отличительные особенности каждого вида бисквитов. Последовательность их приготовления. Заварной полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления заварного теста и полуфабрикатов из него. Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления. Формование и выпечка. Сахарный полуфабрикат: характеристика, рецептура, особенности Технологический процесс приготовления, формование и выпечка, использование. Крошковые полуфабрикаты: характеристика, виды, технологический процесс приготовления, использование крошкового полуфабриката. Технология приготовления вафель: характеристика, виды и рецептура. Технологический процесс приготовления вафельного полуфабриката. Технология приготовления сдобного теста и изделий из него. Характеристика, особенности приготовления. Ассортимент. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>12</b></p>
	<p>1.Практическая подготовка. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (песочный, миндально-ореховый полуфабрикаты). Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p> <p>2.Практическая подготовка. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Приготовление желе, рисовальных масс для отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сдобного теста и изделий из него. Формование, отстойка, выпекание сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выбор температурных режимов. Контроль безопасности готовой продукции. Приготовление вафельного теста и начинок для него. Отделка вафельных тортов крошковыми полуфабрикатами. Приготовление сдобного теста и изделий из него. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль безопасности готовой продукции. Приготовление сложные хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль безопасности готовой продукции. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p> <p>6</p>

<b>Тема 6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	<b>Практические занятия</b> 1. Практическая подготовка. Организация рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов (сахарные сиропы, карамель). Готовить различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами. Контролировать безопасность готовой продукции. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (глазури, помада) с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Контроль безопасности готовой продукции. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (фруктовая рисовальная масса, желе, кандеры) с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Контроль безопасности готовой продукции. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	<b>12</b> 6
	2. Практическая подготовка. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные «Шарлотт», «Гляссе», кофейные, шоколадные) с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Контроль безопасности готовой продукции. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (кремы белковые заварные, «Зефир») с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Контроль безопасности готовой продукции. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (шоколадная крошка, посыпки, крупки). Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Контроль безопасности готовой продукции. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (марципан). Формование сложных отделочных полуфабрикатов из марципана с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Контроль безопасности готовой продукции. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (сахарная мастика). Формование сложных отделочных полуфабрикатов из сахарной мастики с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Контроль безопасности готовой продукции. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
<b>Промежуточная аттестация (включает консультации к дисциплине)</b>		<b>0</b>
<b>Всего</b>		<b>72</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть

- **Мастерская: кондитерский цех организации питания №119 (1 этаж)**  
*(для проведения учебной практики и промежуточной аттестации)*  
Весы настольные электронные;  
Конвекционная печь;  
Микроволновая печь;  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный Шкафы;  
Плиты электрические;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Тестораскаточная машина (настольная);  
Планетарные миксеры (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);  
Тестомесильная машина (настольная);  
Миксеры (погружные);  
Мясорубка;  
Куттеры;  
Соковыжималки (универсальная);  
Соковыжималки (для цитрусовых);  
Пресс для пиццы;  
Лампы для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифоны;  
Газовые горелки (для карамелизации);  
Термометр инфракрасный;  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственные столы с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллажи передвижные.  
**Программное обеспечение**  
Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
R-keeper
- **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212**  
Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;

#### Рабочие станции

подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;

Стеллажи 2-х секционные;

Стеллажи 3-х секционные;

Стеллаж 5-х секционный;

Шкаф;

Шкаф комбинированный;

Шкаф комбинированный двухдверный;

Шкаф закрытый;

Шкаф для документов;

Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);

Учебная, справочная, художественная литература.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

1С: Предприятие;

- **Актовый зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;

Компьютерное кресло;

Кресла;

Трибуна;

Монитор;

Рабочая станция;

Проектор;

Экран;

Распределительный усилитель крамер;

Микшерующий усилитель мощности;

Микшеры;

Аудиомикшер;

Акустические колонки;

Барабанная установка;

Синтезатор;

Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;

Крепеж потолочный для видеопроектора.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15**

Столы для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

**Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

Практика проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия/базы практики. Руководитель от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по практике.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к практике в рамках данного профессионального является освоение профессионального модуля.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1 Печатные издания**

##### **Основные**

1. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 384с.

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова.— 3-е изд., стер. —М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 336с., с. цв. ил.

##### **Дополнительные**

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с.

2. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>



3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

### 3.2.2 Электронные издания

#### Основные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

#### Дополнительные

1. Бурчакова И.Ю. 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 Лабораторный практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440560>

2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 288с. <https://academia-library.ru/reader/?id=427868>

### 3.2.3 Интернет-ресурсы

#### Электронная библиотечная система

1. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

#### Профессиональные базы данных:

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
4. MS Access.
5. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### 3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в предприятиях питания не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<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.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –4 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>

	50%.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –4 семестр дифференцированный зачет комплексный)</p>
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое	оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации

<p>оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –4 семестр дифференцированный зачет комплексный)</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования,</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –4 семестр дифференцированный зачет комплексный)</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации;</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию</p>

	<p>отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –4 семестр дифференцированный зачет комплексный)</p>
--	--	---

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

**АДАптированная рабочая программа**

**УП.06.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

Профессионального модуля

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

2023 г

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** С.Н.Светличная, мастер производственного обучения МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
2. Структура и содержание учебной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

# 1. Характеристика рабочей программы по учебной практике профессионального модуля профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

## 1.1 Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы учебной практики

В результате прохождения учебной практики по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала студент должен освоить вид деятельности и соответствующие ему формирование профессиональных компетенций:

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

В результате учебной практики студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ПО1 текущем планировании деятельности подчиненного персонала;</li> <li>– ПО2 расчет основных производственных показателей;</li> <li>– ПО3 координация с другими подразделениями, службами;</li> <li>– ПО4 проверка уровня обеспеченности ресурсами;</li> <li>– ПО5 заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана;</li> <li>– ПО6 контроль хранения запасов;</li> <li>– ПО7 обеспечение сохранности запасов;</li> <li>– ПО8 проведение инвентаризации запасов;</li> <li>– ПО9 поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню;</li> <li>– ПО10 разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню;</li> <li>– ПО11 ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню;</li> <li>– ПО12 презентация нового меню;</li> <li>– ПО13 совершенствование ассортимента и меню.</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– У1 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>– У2 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>– У3 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– У4 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>– У5 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать работу подчиненного персонала;</li> <li>– У6 работы с учетом потребности организации питания;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– У7 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>– У8 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>– У9 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>– У10 вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>– У11 организовывать документооборот.</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 31 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>– 32 основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания;</li> <li>– 33 структуру организации питания;</li> <li>– 34 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>– 35 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>– 36 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>– 37 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>– 38 виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>– 39 методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>– 310 основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>– 311 формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>– 312 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>– 313 правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>– 314 приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>– 315 процедуры и правила инвентаризации запасов.</li> </ul>

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является углубление студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики:

- совершенствование профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления сложной кулинарной продукции;
- формирование умений, навыков и практического опыта приготовления сложной кулинарной продукции;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению преддипломной практики.

## 1.3 Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

<b>Всего часов:</b>	
Учебная практика	36

**2. Структура и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Наименование разделов и тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</b>	<b>Практические занятия</b> 1.Практическая подготовка. Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	<b>6</b>  6
<b>Тема 2. Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Практические занятия</b> 1.Практическая подготовка. Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала. Составление бизнес-плана предприятия. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. 1.Практическая подготовка. Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала. Составление бизнес-плана предприятия. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	<b>12</b>  6  6
<b>Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Практические занятия</b> 1.Практическая подготовка. Анализ кадрового резерва предприятия. Поиск сотрудников по вакансиям. Собеседование. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	<b>6</b>  6
<b>Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Практические занятия</b> 1.Практическая подготовка. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	<b>6</b>  6
<b>Тема 5. Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте</b>	<b>Практические занятия</b> 1.Практическая подготовка. Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте. Обучение сотрудников, тестирование, анкетирование, опрос. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	<b>6</b>  6
<b>Промежуточная аттестация (включает консультации к дисциплине)</b>		<b>0</b>
<b>Всего</b>		<b>36</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально- техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

- **Мастерская: кухня организации питания № 106 (1 этаж)**

*(для проведения учебной практики и промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный Шкафы;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкафы холодильные;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенераторы;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарные миксеры;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксеры для коктейлей;

Соковыжималки (универсальная);

Соковыжималки для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампы для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифоны;

Газовые горелки (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллажи передвижные;

Моечная ванна двухсекционная

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

R-keeper

- **Мастерская: кондитерский цех организации питания №119 (1 этаж)**

*(для проведения учебной практики и промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный Шкафы;  
Плиты электрические;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Тестораскаточная машина (настольная);  
Планетарные миксеры(с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);  
Тестомесильная машина (настольная);  
Миксеры (погружные);  
Мясорубка;  
Куттеры;  
Соковыжималки (универсальная);  
Соковыжималки (для цитрусовых);  
Пресс для пиццы;  
Лампы для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифоны;  
Газовые горелки (для карамелизации);  
Термометр инфракрасный;  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственные столы с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллажи передвижные.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
R-keeper

#### **• Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;

Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная, справочная, художественная литература.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие;

- **Актальный зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15**

Столы для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

## Программное обеспечение

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

Практика проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия/базы практики. Руководитель от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по практике.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к практике в рамках данного профессионального является освоение профессионального модуля.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### 3.2.1. Печатные издания

Основные

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2018 — 208с.

2. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018 — 304с.

Дополнительные

1. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 320с., с. цв. ил.

2. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 384с.

#### 3.2.2 Электронные издания

Основные

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. — 13-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 320 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=196372>

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416915>

Дополнительные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>



2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. — 12-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=294234>

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345855>

### **3.2.3 Интернет-ресурсы**

Электронная библиотечная система

1. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

### **Профессиональные базы данных:**

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
4. MS Access.
5. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### **3.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 6 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>

	<p>вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 6 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>

	менее 50%.	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме -6 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
ПК 6.4. Осуществлять	оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный	Подготовка к работе основного

<p>организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 6 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с</p>

<p>других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме -б семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УП.07.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Профессионального модуля  
**ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям  
служащих**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

2023 г

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** С.Н.Светличная, мастер производственного обучения МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
2. Структура и содержание учебной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

**1. Характеристика рабочей программы по учебной практике профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**3.2. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих студент должен освоить профессию:

Код	Наименование
33.011	Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))

Профессия "Повар"

обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	

Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и направлен на формирование профессиональных компетенций, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

**2. Структура и содержание УП 07.01 учебной практики ПМ 07. выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Профессия "Повар" (выбираемая профессия)**

Наименование разделов и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
2	4	3
<p><b>Тема 1.</b> Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.</p>	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом. Технологические операции при обработке овощей.	6
	2. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей.	6
	3. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей.	6
<p><b>Тема 2.</b> Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p>	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и тушеной птицы. Ассортимент блюд из отварной и тушеной птицы	6
	2. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы. Ассортимент блюд из жареной птицы. Блюда из рубленой птицы. Ассортимент блюд из рубленой птицы.	6
3. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и тушеной птицы. Ассортимент блюд из отварной и тушеной птицы	6	
<p><b>Тема 3.</b> Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</p>	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Назначение. Классификация. Технологический процесс варки бульонов. Заправочные супы: особенности, общие правила варки. Щи, борщи, рассольники, солянки: технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации. Технологический процесс приготовления супов картофельных, национальных супов. ассортимент.	6
	2. Требования к качеству супов. Сроки хранения и реализации. Технологический процесс приготовления супов-кремов, прозрачных, холодных, сладких и молочных супов. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации.	6
3. Назначение. Классификация. Технологический процесс варки бульонов. Заправочные супы: особенности, общие правила варки. Щи, борщи, рассольники, солянки: технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации. Технологический процесс приготовления супов картофельных, национальных супов. ассортимент.	6	
<p><b>Тема 4.</b> Производить подготовку зерновых продуктов, жиров,</p>	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
1. Значение блюд из овощей в питании. Значение блюд из круп и бобовых изделий в питании. Значение блюд из	6	

сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	макаронных изделий в питании.	
	2. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей тушеных, запеченных, фаршированных.	6
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из овощей, круп и бобовых, макаронных изделий.	6
<b>Промежуточная аттестация (включает консультации к дисциплине)</b>		<b>0</b>
<b>Всего:</b>		<b>72</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

- **Мастерская: кухня организации питания № 106 (1 этаж)**

*(для проведения учебной практики и промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный Шкафы;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкафы холодильные;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенераторы;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарные миксеры;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксеры для коктейлей;

Соковыжималки (универсальная);

Соковыжималки для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампы для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифоны;

Газовые горелки (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллажи передвижные;

Моечная ванна двухсекционная

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

R-keeper

- **Мастерская: кондитерский цех организации питания №119 (1 этаж)**

*(для проведения учебной практики и промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь;  
Микроволновая печь;  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный Шкафы;  
Плиты электрические;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Тестораскаточная машина (настольная);  
Планетарные миксеры (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);  
Тестомесильная машина (настольная);  
Миксеры (погружные);  
Мясорубка;  
Куттеры;  
Соковыжималки (универсальная);  
Соковыжималки (для цитрусовых);  
Пресс для пиццы;  
Лампы для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифоны;  
Газовые горелки (для карамелизации);  
Термометр инфракрасный;  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственные столы с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллажи передвижные.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
R-keeper

#### **• Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;



Шкаф для документов;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная, справочная, художественная литература.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие;

- **Актный зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15**

Столы для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;

Места хранения оборудования

### **Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

Практика проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия/базы практики. Руководитель от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по практике. Руководители практики студентов от предприятия базы-практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. По результатам прохождения практики студент сдает отчет по практике и дифференцированный зачет (комплексный).

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### **3.2.1 Печатные издания**

Основные

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2018 — 208с.

2. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018 — 304с.

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с.

Дополнительные

1. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 320с., с. цв. ил.

2. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 384с.

### **3.2.2. Электронные издания**

Основные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416915>

Дополнительные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345855>

### **3.2.3 Интернет-ресурсы**

Электронная библиотечная система

1. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

### **Профессиональные базы данных:**

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
4. MS Access.
5. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p>

<p>реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования,</p>

<p>форм обслуживания</p>	<p>информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p>



<p>регламентами</p>	<p>разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара</p>

	<p>технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в</p>

	<p>деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных</p>

	<p>технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их</p>

	<p>аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к</p>

	<p>выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями;</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>

	<p>продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p>

	<p>информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр</p>



	<p>вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>



	<p>выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями;</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>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>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>



	<p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>менее 50%.</p> <p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
--	---	---

<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный</p>	<p>Подготовка к работе основного производства</p>

<p>инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **АДАптированная рабочая программа**

ПП 01.01 Производственной практики (по профилю специальности)

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

2023 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского  
дела»

Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по производственной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** Н.И.Линькова преподаватель МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
2. Структура и содержание производственной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

# 1. Характеристика рабочей программы по производственной практике профессионального модуля ПМ. 01 организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы практики

В результате прохождения производственной практики по ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента студент должен освоить вид деятельности и соответствующие ему формирование профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>–ПО1 подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>–ПО2 обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>–ПО3 приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>–ПО4 ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>–У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>–У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>–У3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>–З1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>–З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>–З3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>–З4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>–З5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>

## 1.2. Цели и задачи Производственной практике

**Целью** производственной практики является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

**Задачи производственной практики:**

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта по подготовке рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта обработки, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
- приобретение практического опыта приготовления и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- приобретение практического опыта адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению производственной практики.

**1.3 Количество часов, отводимое на освоение производственной практики**

<b>Всего часов:</b>	
Производственная практика	72

2. **2. Структура и содержание ПП 01.01 Производственная практики ПМ.01 организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Наименование разделов и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1.</b> Организация места приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Тема 2.</b> Обработка и приготовление экзотических и редких видов овощей и грибов	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов. Процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Условия и сроки хранения. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Тема 3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд,	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным	6

кулинарных изделий сложного ассортимента	скелетом. Пластование рыбы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	
	2. Практическая подготовка. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Тема 4.</b> Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе новых технологий.	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Приготовление нового полуфабриката. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление полуфабриката повышенной сложности. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного полуфабриката повышенной сложности и технико-технологической карты на него. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Промежуточная аттестация (включает консультации к дисциплине)</b>		<b>0</b>
<b>Всего</b>		<b>72</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

- **Мастерская: кухня организации питания № 106 (1 этаж)**

*(для проведения промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный Шкафы;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкафы холодильные;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенераторы;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарные миксеры;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксеры для коктейлей;

Соковыжималки (универсальная);

Соковыжималки для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампы для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифоны;

Газовые горелки (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллажи передвижные;

Моечная ванна двухсекционная

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

R-keeper

- **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212 (2 этаж)**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная, справочная, художественная литература.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие;

- **Актальный зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15 (цокольный этаж)**

Столы для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

#### **Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные издания**

Основные

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345855>

4. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

Дополнительные

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование).

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М : Издательский центр «Академия», 2019. – 192

#### **3.2.2. Электронные издания**



## Основные

4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416915>
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

## Дополнительные

6. Бурчакова И.Ю. 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 Лабораторный практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440560>
7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>
9. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>
10. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

### 3.2.3 Интернет-ресурсы

Электронная библиотечная система

4. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
5. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
6. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

### Профессиональные базы данных:

5. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
6. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
7. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
8. MS Access.

ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП.02.01 Производственной практики (по профилю специальности)  
Профессионального модуля 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**

### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

2023 г



**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по производственной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
2. Структура и содержание производственной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

**1. Характеристика рабочей программы по производственной практике профессионального модуля 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**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы производственной практики**

В результате прохождения производственной практики по 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 студент должен освоить вид деятельности и соответствующие ему формирование профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ПО1 подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– ПО2 обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>– ПО3 приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– ПО4 ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
-------------------------	--

уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– У3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>– 33 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>– 34 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– 35 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>

### 1.3. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению холодных блюд, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- осуществление подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации супов и соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.

### 1.3 Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

<b>Всего часов:</b>	
Учебная практика	144

3. 2. Структура и содержание ПП 02.01 Профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов.	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	1. Практическая подготовка. Организация работы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
Тема 2. Приготовление супов сложного ассортимента.	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>
	1. Практическая подготовка. Приготовление супов. Классификация супов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Ассортимент супов, методы организации производства супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Приготовление специальных гарниров к супам. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	4. Практическая подготовка. Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
Тема 3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Приготовление соусов в ресторане. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
Тема 4. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и	<b>Практические занятия</b>	<b>30</b>
	1. Практическая подготовка. Значение блюд из овощей в питании. Значение блюд из круп и бобовых изделий в питании. Значение блюд из макаронных изделий в питании. Анализ ошибок. Анализ	6

гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	проделанной работы. Закрепление практических навыков	
	2. Практическая подготовка. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Приготовление и отпуска блюд из овощей тушеных, запеченных, фаршированных. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	4. Практическая подготовка. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из овощей, круп и бобовых, макаронных изделий. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	5. Практическая подготовка. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
Тема 5. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>
	1. Практическая подготовка. Значение блюд из яиц и творога в питании. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Ассортимент блюд из яиц. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Ассортимент блюд из творога. Технологический процесс приготовления блюд из творога. Блюда из сыра. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	4. Практическая подготовка. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
Тема 6. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Значение блюд из рыбы. Ассортимент блюд из рыбы. Механическая кулинарная обработка из рыбы. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Приготовление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
	3. Практическая подготовка. Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
Тема 7. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Значение блюд из птицы. Ассортимент блюд из птицы. Механическая кулинарная обработка птицы. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление	6

мяса домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	практических навыков	6
	2. Практическая подготовка. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной птицы. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	
	3. Практическая подготовка. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной птицы. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков	6
<b>Промежуточная аттестация (включает консультации к дисциплине)</b>		<b>0</b>
<b>Всего</b>		<b>144</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

- **Мастерская: кухня организации питания № 106 (1 этаж)**

*(для проведения промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный Шкафы;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкафы холодильные;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенераторы;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарные миксеры;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксеры для коктейлей;

Соковыжималки (универсальная);

Соковыжималки для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампы для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифоны;

Газовые горелки (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллажи передвижные;

Моечная ванна двухсекционная

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

R-keeper



- **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212 (2 этаж)**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная, справочная, художественная литература.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие

- **Актальный зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15 (цокольный этаж)**

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

#### **Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1 Печатные издания**

##### **Основные**

3. Андонова Н.И. 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: Лабораторный практикум. : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 176с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440568>
4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с.

##### **Дополнительные**

4. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 176с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 188с., с. цв. ил.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — 15-е

изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

### 3.2.2 Электронные издания

#### Основные

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>

#### Дополнительные

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>
4. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

### 3.2.3 Интернет-ресурсы

#### Электронная библиотечная система

4. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
5. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
6. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

#### Профессиональные базы данных:

6. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
7. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
8. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
9. MS Access.
10. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### 3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в предприятиях питания не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.

#### 4.Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК.2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК.2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

	<p>дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК.2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>

<p>ПК.2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>
<p>ПК.2.5 Осуществлять приготовление,</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>
<p>ПК.2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p>



<p>реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>
<p>ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников</p>

<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>
<p>ПК.2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских,</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации</p>

<p>брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 2 семестр дифференцированный зачет</p>
--	--	---

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПП.03.01 Производственной практики (по профилю специальности)**

**Профессионального модуля 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**

### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

2023 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по производственной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** Н.С.Сидорова преподаватель МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
2. Структура и содержание производственной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

**1. Характеристика рабочей программы по производственной практике профессионального модуля 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**

**3.1. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы производственной практики**

В результате прохождения производственной практики УП 03.01 профессионального модуля 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 студент должен освоить вид деятельности и соответствующие ему формирование профессиональных компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Приготовление непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Приготовление творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	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	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	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	Разработка, приготовление адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения производственной практики студент должен:

Иметь практически й опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ПО1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</li> <li>– ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> </ul>
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>– ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>– ПО7 контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– 34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– 35 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>– 36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>– 37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– 38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul>

**1.3. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) по модулю ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Целью** производственной практики (по профилю специальности) является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

**Задачи производственной практики:**



- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта по подготовке рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;
- формирование практического умения непродолжительное хранение холодных соусов, заправок;
- формирование практического умения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента
- формирование практического умения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- формирование практического умения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- формирование практического умения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- совершенствование и адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению производственной практики.

### 1.3 Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

<b>Всего часов:</b>	
Учебная практика	108

**2. Структура и содержание производственной практики ПП 03.01 Профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<p><b>Тема 1</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Практическая подготовка. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p><b>12</b></p> <p>6</p>
	<p>2. Практическая подготовка. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 2.</b> Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>12</b></p>
	<p>1. Практическая подготовка. Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p> <p>2. Практическая подготовка. Изучения и применения требований Нормативной и технологической документации для непродолжительного хранения соусов и заправок. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p> <p>6</p>
<p><b>Тема 3.</b> Приготовление творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>18</b></p>
	<p>1. Практическая подготовка. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной</p>	<p>6</p>

салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	программой кухни ресторана. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	
	2. Практическая подготовка. 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. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	3. Практическая подготовка. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
<b>Тема 4.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	3. Практическая подготовка. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
<b>Тема 5.</b> Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	3. Практическая подготовка. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой	6

	температуры отпуска. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	
<b>Тема 6.</b> Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	3. Практическая подготовка. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
<b>Тема 7.</b> Разработка, приготовление адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	1. Практическая подготовка. 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.). Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
<b>Промежуточная аттестация (включает консультации к дисциплине)</b>		<b>0</b>
<b>Всего:</b>		<b>108</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Материально- техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

- **Мастерская: кухня организации питания № 106 (1 этаж)**

*(для проведения промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный Шкафы;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкафы холодильные;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенераторы;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарные миксеры;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксеры для коктейлей;

Соковыжималки (универсальная);

Соковыжималки для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампы для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифоны;

Газовые горелки (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с мочной ванной;

Стеллажи передвижные;

Мочная ванна двухсекционная

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

R-keeper

- **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212 (2 этаж)**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная, справочная, художественная литература.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие;

#### **Актовый зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15 (цокольный этаж)**

Столы для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

**Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

### **3.5. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.5.1. Печатные издания**

##### Основные

3. Качурина Т.А. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 256с., с. цв. ил.

4. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г. П. Семичева. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с., с. цв. ил.

##### Дополнительные

3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 188с., с. цв. ил.

4. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 176с., с. цв. ил.

#### **3.2.3. Электронные издания**

##### Основные

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416915>

Дополнительные

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование): <https://urait.ru/bcode/452945>

### 3.2.3 Интернет-ресурсы

Электронная библиотечная система

4. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
5. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
6. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

### Профессиональные базы данных:

6. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
7. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
8. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
9. MS Access.
10. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### 3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в предприятиях питания не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –3 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>

<p>ПК 3.2. Приготовление непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –3 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 3.3. Приготовление творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства</p> <p>организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства</p> <p>организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –3 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 3.4. Приготовление творческое оформление и подготовку к реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства</p> <p>организации питания по заданию повара</p>

	<p>в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –3 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 3.5. 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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства</p>

	<p>вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –3 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 3.6. 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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и</p>

	<p>работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме –3 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 3.7. Разработка, приготовление адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>

	<p>полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Практические занятия Итоговая аттестация в форме –3 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
--	--	---

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПП.04.01 Производственной практики (по профилю специальности)**

Профессионального модуля **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**

### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

2023 г



**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по производственной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** Н.И.Линькова преподаватель МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
2. Структура и содержание производственной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

**1. Общая характеристика рабочей программы по производственной практике профессионального модуля 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**

**2.1. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы производственной практики**

В результате прохождения производственной практики по 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 студент должен освоить вид деятельности и соответствующие ему формирование профессиональных компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ПО1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– ПО2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ПО3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ПО5 ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– У1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– У3 творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– У4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 33 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> <li>– 34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>– 35 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>

### 1.3. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) п

**Целью** производственной практики является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

#### **Задачи производственной практики:**

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта по подготовке рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- применение умения приготовления и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- применения умения приготовления и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента;
- приобретение профессиональных навыков творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению производственной практики.

### 1.3 Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

<b>Всего часов:</b>	
Производственная практика	72

**2. Структура и содержание ПП 04.01 профессионального модуля ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<p><b>Тема 1.</b> Подготовка рабочего места оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>12</b></p>
	<p>1. Практическая подготовка. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
	<p>2. Практическая подготовка. 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. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 2.</b> Приготовление оформление и подготовке к реализации холодных сладких блюд.</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>12</b></p>
	<p>1. Практическая подготовка. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации готовых холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
	<p>2. Практическая подготовка. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 3.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>12</b></p>
	<p>1. Практическая подготовка. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации готовых горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
	<p>2. Практическая подготовка. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 4.</b> Приготовление, творческое оформление</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>12</b></p>
	<p>1. Практическая подготовка. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков в</p>	<p>6</p>

холодных и горячих напитков	соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих напитков на вынос и для транспортирования. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	
	2. Практическая подготовка. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
<b>Тема 5.</b> Осуществление приготовления, авторское оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	1. Практическая подготовка. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
<b>Тема 6.</b> Осуществление разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	1. Практическая подготовка. 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.). Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
<b>Промежуточная аттестация (включает консультации к дисциплине)</b>		<b>0</b>
<b>Всего</b>		<b>72</b>

### 3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

- **Мастерская: кухня организации питания № 106 (1 этаж)**

*(для проведения производственной практики и промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный Шкафы;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкафы холодильные;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенераторы;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарные миксеры;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксеры для коктейлей;

Соковыжималки (универсальная);

Соковыжималки для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампы для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифоны;

Газовые горелки (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллажи передвижные;

Моечная ванна двухсекционная

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

R-keeper

#### **Мастерская: кондитерский цех организации питания №119 (1 этаж)**

*(для проведения производственной практики и промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;  
Конвекционная печь;  
Микроволновая печь;  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный Шкафы;  
Плиты электрические;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Тестораскаточная машина (настольная);  
Планетарные миксеры (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);  
Тестомесильная машина (настольная);  
Миксеры (погружные);  
Мясорубка;  
Куттеры;  
Соковыжималки (универсальная);  
Соковыжималки (для цитрусовых);  
Пресс для пиццы;  
Лампы для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифоны;  
Газовые горелки (для карамелизации);  
Термометр инфракрасный;  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственные столы с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллажи передвижные.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
R-keeper

#### **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;



Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Производственная, справочная, художественная литература.  
Программное обеспечение  
Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие;

**Актовый зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15**

Столы для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

#### **Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

Практика проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия/базы практики. Руководитель от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по практике.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к практике в рамках данного профессионального является освоение профессионального модуля.

### **3.6. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные издания**

##### Основные

1. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова.— М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320с., с. цв. ил. <https://academia-library.ru/reader/?id=434792>

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

##### Дополнительные

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>

9. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>

##### i. Электронные издания

##### Основные

10. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

Дополнительные

12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование)

13. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование)

14. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

### **3.2.3 Интернет-ресурсы**

Электронная библиотечная система

1. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

### **Профессиональные базы данных:**

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
4. MS Access.
5. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в предприятиях питания не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями;</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>

	<p>продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

<p>оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации</p>

<p>напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,</p>



<p>региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>весомизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме 5 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **АДАптированная рабочая программа**

**ПП.05.01 Производственной практики (по профилю специальности)**  
**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**

### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

2023 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по производственной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** Н.И.Линькова преподаватель МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
2. Структура и содержание производственной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

**1. Характеристика рабочей программы по производственной практике профессионального модуля 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.**

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы производственной практики**

В результате прохождения производственной практики по 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 студент должен освоить вид деятельности и соответствующие ему формирование профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате практики студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ПО1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– ПО2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– ПО3 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– ПО4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– ПО5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– ПО6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>– ПО7 ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– У1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с</li> </ul>

	<p>учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– У3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– У4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</li> <li>– У5 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– У6 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– У7 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– У8 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>– У9 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– У10 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– 34 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– 35 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– 36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</li> </ul>

**1.3. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) по модулю ПМ 05.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Целью** производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

**Задачи производственной практики:**

- осуществление подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в

соответствии с инструкциями и регламентами;

- приобретение профессионального умения и практического опыта приготовления, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта **приготовления**, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

- применения умения разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### **1.3 Количество часов, отводимое на освоение производственной практики**

<b>Всего часов:</b>	
Учебная практика	108

**2. Структура и содержание ПП 05.01 Профессионального модуля 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**

Наименование разделов и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<p><b>Тема 1.</b> Организация работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>18</b></p>
	<p>1. Практическая подготовка. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
	<p>2. Практическая подготовка. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
	<p>3. Практическая подготовка. 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. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 2.</b> Приготовление полуфабрикатов, фаршей, начинок, кремов, сиропов. используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>12</b></p>
	<p>1. Практическая подготовка. Приготовление фаршей, начинок, различных видов. Приготовление украшений из карамели, желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p> <p>2. Практическая подготовка. Приготовление глазурей различных видов, кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные), мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>18</b></p>
	<p>1. Практическая подготовка. Приготовление различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>
	<p>2. Практическая подготовка. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложного ассортимента. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	<p>6</p>



	3. Практическая подготовка. Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>
	1. Практическая подготовка. Приготовление бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий и изделий из него. Техника и варианты оформления. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Приготовление бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий и изделий из него. Техника и варианты оформления., на вынос. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	3. Практическая подготовка. Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления. Последовательность технологического процесса приготовления миндально-орехового теста Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Отличительные особенности каждого вида бисквитов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	4. Практическая подготовка. Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления. Заварной полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления заварного теста и полуфабрикатов из него. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>
	1. Практическая подготовка. Приготовление пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Приготовление сдобного теста и изделий из него. Формование, отстойка, выпекание сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	3. Практическая подготовка. Приготовление вафельного теста и начинок для него. Отделка вафельных тортов крошковыми полуфабрикатами. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	4. Практическая подготовка. Приготовление сложные хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Анализ ошибок. Анализ проделанной	6

	работы. Закрепление практических навыков.	
<b>Тема 6.</b> Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	1. Практическая подготовка. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
<b>Промежуточная аттестация (включает консультации к дисциплине)</b>		<b>0</b>
<b>Всего:</b>		<b>108</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Материально- техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть

- **Мастерская: кондитерский цех организации питания №119 (1 этаж)**  
*(для проведения производственной практики и промежуточной аттестации)*  
Весы настольные электронные;  
Конвекционная печь;  
Микроволновая печь;  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный Шкафы;  
Плиты электрические;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Тестораскаточная машина (настольная);  
Планетарные миксеры (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);  
Тестомесильная машина (настольная);  
Миксеры (погружные);  
Мясорубка;  
Куттеры;  
Соковыжималки (универсальная);  
Соковыжималки (для цитрусовых);  
Пресс для пиццы;  
Лампы для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифоны;  
Газовые горелки (для карамелизации);  
Термометр инфракрасный;  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственные столы с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллажи передвижные.  
**Программное обеспечение**  
Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
R-keeper
- **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212**  
Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;

Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная, справочная, художественная литература.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
IC: Предприятие;

#### **Актовый зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15**

Столы для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

#### **Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

Практика проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия/базы практики. Руководитель от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по практике.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к практике в рамках данного профессионального является освоение профессионального модуля.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1 Печатные издания**

##### **Основные**

3. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 384с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 336с., с. цв. ил.

##### **Дополнительные**

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с.

5. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

6. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

### 6.2.2 Электронные издания

#### Основные

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

#### Дополнительные

3. Бурчакова И.Ю. 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 Лабораторный практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440560>

4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 288с. <https://academia-library.ru/reader/?id=427868>

### 3.2.3 Интернет-ресурсы

Электронная библиотечная система

4. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
5. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
6. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

#### Профессиональные базы данных:

6. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
7. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
8. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
9. MS Access.
10. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### 3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в предприятиях питания не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<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.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –4 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>

	<p>компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –4 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>



	<p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –4 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>

<p>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>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –4 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения;</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего</p>

<p>оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме –4 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>
---	---	---

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **АДАптированная рабочая программа**

**ПП.06.01 Производственной практики (по профилю специальности)**

Профессионального модуля

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения **очная**

2023 г

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по производственной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** Н.Б.Летникова преподаватель МТКЦ, РЭУ им Г.В.Плеханова, к.э.н.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
2. Структура и содержание производственной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

# 1. Характеристика рабочей программы по производственной практике профессионального модуля профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы производственной практики

В результате прохождения производственной практики по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала студент должен освоить вид деятельности и соответствующие ему формирование профессиональных компетенций:

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

В практики студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ПО1 текущем планировании деятельности подчиненного персонала;</li> <li>– ПО2 расчет основных производственных показателей;</li> <li>– ПО3 координация с другими подразделениями, службами;</li> <li>– ПО4 проверка уровня обеспеченности ресурсами;</li> <li>– ПО5 заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана;</li> <li>– ПО6 контроль хранения запасов;</li> <li>– ПО7 обеспечение сохранности запасов;</li> <li>– ПО8 проведение инвентаризации запасов;</li> <li>– ПО9 поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню;</li> <li>– ПО10 разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню;</li> <li>– ПО11 ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню;</li> <li>– ПО12 презентация нового меню;</li> <li>– ПО13 совершенствование ассортимента и меню.</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– У1 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>– У2 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>– У3 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– У4 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>– У5 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать работу подчиненного персонала;</li> <li>– У6 работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>– У7 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и</li> </ul>

	<p>осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– У8 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>– У9 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>– У10 вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>– У11 организовывать документооборот.</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 31 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>– 32 основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания;</li> <li>– 33 структуру организации питания;</li> <li>– 34 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>– 35 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>– 36 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>– 37 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>– 38 виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>– 39 методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>– 310 основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>– 311 формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>– 312 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>– 313 правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>– 314 приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>– 315 процедуры и правила инвентаризации запасов.</li> </ul>

## 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) по модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Целью производственной практики является углубление студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики:

- совершенствование профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления сложной кулинарной продукции;
- формирование умений, навыков и практического опыта приготовления сложной кулинарной продукции;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению преддипломной практики.

## 1.3 Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

<b>Всего часов:</b>	
Производственная практика	36



**2. Структура и содержание производственной практики профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Наименование разделов и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>
	1. Практическая подготовка. Ознакомление с Уставом организации питания. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	3. Практическая подготовка. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	4. Практическая подготовка. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
<b>Тема 2.</b> Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала	<b>Практические занятия</b>	<b>30</b>
	1. Практическая подготовка. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
3. Практическая подготовка. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции	6	

	требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	
	4. Практическая подготовка. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	5. Практическая подготовка. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
<b>Тема 3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>
	1. Практическая подготовка. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	3. Практическая подготовка. 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. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	4. Практическая подготовка. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
<b>Тема 4.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	1. Практическая подготовка. 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. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6
	2. Практическая подготовка. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.	6

	<p>3. Практическая подготовка. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 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). Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
<p><b>Тема 5. Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте</b></p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<b>12</b>
	<p>1. Практическая подготовка. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 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. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
	<p>2. Практическая подготовка. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 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. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.</p>	6
<p><b>Промежуточная аттестация (включает консультации к дисциплине)</b></p>		<b>0</b>
<p><b>Всего</b></p>		<b>108</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Материально- техническое обеспечение

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

- **Мастерская: кухня организации питания №106 (1 этаж)**

*(для проведения производственной практики и промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный Шкафы;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкафы холодильные;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенераторы;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарные миксеры;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксеры для коктейлей;

Соковыжималки (универсальная);

Соковыжималки для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампы для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифоны;

Газовые горелки (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллажи передвижные;

Моечная ванна двухсекционная

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

R-keeper

- **Мастерская: кондитерский цех организации питания №119 (1 этаж)**

*(для проведения производственной практики и промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь;  
Микроволновая печь;  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный Шкафы;  
Плиты электрические;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Тестораскаточная машина (настольная);  
Планетарные миксеры (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);  
Тестомесильная машина (настольная);  
Миксеры (погружные);  
Мясорубка;  
Куттеры;  
Соковыжималки (универсальная);  
Соковыжималки (для цитрусовых);  
Пресс для пиццы;  
Лампы для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифоны;  
Газовые горелки (для карамелизации);  
Термометр инфракрасный;  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственные столы с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллажи передвижные.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
R-keeper

#### **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;

Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Производственная, справочная, художественная литература.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие;

#### **Актный зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15**

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

## Программное обеспечение

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

Практика проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия/базы практики. Руководитель от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по практике.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к практике в рамках данного профессионального является освоение профессионального модуля.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### 3.2.1. Печатные издания

Основные

4. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2018 — 208с.

5. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018 — 304с.

Дополнительные

3. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 320с., с. цв. ил.

4. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 384с.

#### 3.2.2 Электронные издания

Основные

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. — 13-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 320 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=196372>

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416915>

Дополнительные

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. — 12-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 400 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=294234>

6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345855>

### 3.2.3 Интернет-ресурсы

Электронная библиотечная система

4. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
5. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
6. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

#### Профессиональные базы данных:

6. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
7. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
8. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
9. MS Access.
10. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

#### а. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;
- опыт работы в гостиничных предприятиях не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в гостиничных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 6 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>

	<p>аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме -6 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>

	<p>выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 6 семестр дифференцированный зачет (комплексный)</p>

	<p>нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 6 семестр</p>

	<p>вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями;</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и</p>

	<p>продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 6 семестр</p> <p>дифференцированный зачет</p> <p>(комплексный)</p>
--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **АДАптированная рабочая программа**

**ПП.07.01 Производственной практики (по профилю специальности)**

Профессионального модуля

**ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям  
служащих**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

2023 г

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В.Котова

Заместитель директора по производственной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** К.К.Каратаева преподаватель МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова, к.т.н.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
2. Структура и содержание производственной практики.....
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения вида деятельности...

**1. Характеристика рабочей программы по производственной практике профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**3.2. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы производственной практики**

В результате прохождения производственной практики по ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих студент должен освоить профессию:

Код	Наименование
33.011	Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))

Профессия "Повар"

обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	

Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и направлен на формирование профессиональных компетенций, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии

	с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПП 07.01 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,  
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Профессия "Повар" (выбираемая профессия)

Наименование разделов и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<p><b>Тема 1.</b> Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>18</b></p>
	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом. Технологические операции при обработке овощей.</p>	<p>6</p>
	<p>Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей</p>	<p>6</p>
	<p>Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 2.</b> Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>18</b></p>
	<p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и тушеной птицы. Ассортимент блюд из отварной и тушеной птицы</p>	<p>6</p>
	<p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы. Ассортимент блюд из жареной птицы. Блюда из рубленой птицы. Ассортимент блюд из рубленой птицы</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 3.</b> Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</p>	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>18</b></p>
	<p>Назначение. Классификация. Технологический процесс варки бульонов. Заправочные супы: особенности, общие правила варки. Щи, борщи, рассольники, солянки: технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации. Технологический процесс приготовления супов картофельных, национальных супов. ассортимент.</p>	<p>6</p>
	<p>Требования к качеству супов. Сроки хранения и реализации. Технологический процесс приготовления супов-кремов, прозрачных, холодных, сладких и молочных супов. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации</p>	<p>6</p>
	<p>Назначение. Классификация. Технологический процесс варки бульонов. Заправочные супы: особенности, общие правила варки. Щи, борщи, рассольники, солянки: технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации. Технологический процесс приготовления супов картофельных, национальных супов. ассортимент.</p>	<p>6</p>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Материально- техническое обеспечение**

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

- **Мастерская: кухня организации питания № 106 (1 этаж)**

*(для проведения промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный Шкафы;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль;

Жарочная поверхность;

Шкафы холодильные;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенераторы;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарные миксеры;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер;

Бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксеры для коктейлей;

Соковыжималки (универсальная);

Соковыжималки для цитрусовых;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампы для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифоны;

Газовые горелки (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллажи передвижные;

Моечная ванна двухсекционная

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);

Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;

Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

R-keeper

- **Мастерская: кондитерский цех организации питания №119 (1 этаж)**

*(для проведения промежуточной аттестации)*

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный Шкафы;  
Плиты электрические;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Тестораскаточная машина (настольная);  
Планетарные миксеры (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);  
Тестомесильная машина (настольная);  
Миксеры (погружные);  
Мясорубка;  
Куттеры;  
Соковыжималки (универсальная);  
Соковыжималки (для цитрусовых);  
Пресс для пиццы;  
Лампы для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифоны;  
Газовые горелки (для карамелизации);  
Термометр инфракрасный;  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственные столы с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллажи передвижные.

#### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
R-keeper

#### **• Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;  
Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;



Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная, справочная, художественная литература.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
1С: Предприятие

- **Актовый зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15**

Столы для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

## Программное обеспечение

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

Практика проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия/базы практики. Руководитель от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по практике. Руководители практики студентов от предприятия базы-практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. По результатам прохождения практики студент сдает отчет по практике и дифференцированный зачет (комплексный).

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Московского технологического колледжа питания имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### 3.2.1 Печатные издания

Основные

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2018 — 208с.
2. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018 — 304с.
3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с.

Дополнительные

1. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 320с., с. цв. ил.
2. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 384с.

#### 4.2.2. Электронные издания

Основные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416915>

Дополнительные

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>
4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345855>

### **3.2.3 Интернет-ресурсы**

Электронная библиотечная система

1. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basi>

### **Профессиональные базы данных:**

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
4. MS Access.
5. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

## 5. Контроль и оценка результатов освоения практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно- отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно- технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно- отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно- технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов,</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно- отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации</p>

<p>рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработателем блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. — - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p>

	<p>полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно- отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>

	<p>составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Практические занятия Итоговая аттестация в форме – 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>



<p>ПК.2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников</p>

ассортимента	<p>оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов</p> <p>основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или</p>

	<p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК.2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета</p>

	<p>выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	(комплексный)
<p>ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

<p>ПК.2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников</p>

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов</p>

	<p>показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или</p>



	<p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета</p>

	<p>выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	(комплексный)
<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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников</p>

<p>закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов</p> <p>основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме – 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов</p>

	<p>показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или</p>

	<p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</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>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета</p>

	<p>выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	(комплексный)
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме – 5семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников</p>



<p>том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов</p> <p>основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов</p>

<p>соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или</p>

	<p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме – 5 семестр дифференцированного зачета</p>

	<p>выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	(комплексный)
<p>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>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы. оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы. - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников</p>

<p>различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов,</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов</p>

	<p>показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или</p>

	<p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета</p>



	<p>выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	(комплексный)
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Практические занятия</p> <p>Итоговая аттестация в форме - 5 семестр дифференцированного зачета (комплексный)</p>

### 3.4 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной практики (по профилю специальности), производственной (преддипломной) практики, государственной итоговой аттестации разработаны и рассмотрена на предметно-цикловой комиссии «Поварского и кондитерского дела», и утверждены заместителем по учебной работе и директором колледжа.

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

## 4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по АОП СПО ППССЗ

### 4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АОП СПО ППССЗ

АОП СПО ППССЗ специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

АОП СПО ППССЗ обеспечена разработанными преподавателями дисциплин и профессиональных модулей учебно-методическими комплексами, включающими рабочие программы учебной дисциплины или профессионального модуля, календарно-тематический план, методические рекомендации по выполнению практических работ, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, фонд оценочных средств.

АОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методическими комплексами по организации всех видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной техники. В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение: Справочная Правовая система «Консультант Плюс», Операционная система Microsoft Windows 10, Компас – 3D, 1С: Предприятие, Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Adobe Photoshoop CS 5, ABBY FineReader 12, Электронный справочник «Система Гарант».

Обеспеченность АОП СПО ППССЗ специальности учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям: каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) АОП СПО ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» библиотечный фонд имеет более 3 наименований отечественных журналов: Кулинарный журнал «ХлебСоль», «Питание и общество»,

«Кондитерское производство», «Ресторатор».

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно- методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки насчитывает более 90 наименований.

Электронно-библиотечная система (Urait.ru, Academia.ru, Znanium.com) обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети для оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями.

В соответствии с требованиями ФГОС АОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ежегодно обновляется (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых колледжем в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии).

Разработаны аннотации к рабочим программам, рабочие программы, методическое обеспечение практической работы, разработано методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разработано методическое обеспечение курсовых работ, учебно- методическое обеспечение учебной и учебной практики, разработано методическое обеспечение лабораторных и практических занятий с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, созданы фонды оценочных средств, материалы государственной (итоговой) аттестации (ГИА).

#### **4.2. Кадровое обеспечение реализации АОП СПО ППССЗ**

Реализация АОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

За период с 2022-2023 года 93 % преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Реализацию АОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечивают педагогические кадры, в количестве 32 человека, имеющие базовое образование. Из них: 27 человек штатные преподаватели, 5 человека, работающие на условиях внутреннего совмещения, по гражданско-правовому договору - 2 человека. Имеют высшую категорию 9 человек, первую квалификационную категорию - 2 человека, кандидат наук-4 человека. Доля штатных преподавателей составляет 84,3 %.

#### **4.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с АОП СПО ППССЗ**

Московский технологический колледж питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом АОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Предполагаемые базы практик:

ИП Гарсия Санс Ана Мария  
ООО «АЛФАВИТ»  
УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»  
ООО «Высотка»  
ООО Ресторан «Садовое Кольцо»  
ООО «АРС»  
ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»  
ООО «Максима Хотелс»  
ООО «Евроспортфинанс»  
АО гостиница «Националь»

Реализация АОП СПО ППССЗ обеспечивает:

-выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

-освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Справочная Правовая система «Консультант Плюс», Операционная система Microsoft Windows 10, Компас – 3D, 1С: Предприятие, Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Adobe Photoshoop CS 5, ABBY FineReader 12, Электронный справочник «Система Гарант».

##### **5. Характеристика личностных результатов реализации программы воспитания, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

Формирование среды колледжа направлено на развитие общих компетенций, самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

Воспитательная работа обучающихся в Московском технологическом колледже питания является неотъемлемой частью образовательного процесса и организована на основе Конституции РФ, Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» и других нормативных правовых документов, Устава ФГБОУ ВО Российский экономический Университет, а так же осуществляются на основе включаемых в образовательные программы рабочие программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включения в примерную основную образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Эта деятельность ориентирована на создание воспитательного пространства в целях обеспечения социально-культурного и профессионального самоопределения обучающихся.

Особенностью построения воспитательной работы в Колледже является создание системы, позволяющей обучающимся органично и продуктивно развиваться в гуманистической атмосфере образовательной организации, коллектива профессионалов и единомышленников.

Главной целью воспитательной работы является подготовка конкурентоспособного специалиста среднего профессионального звена, обладающего компетенциями и качествами, востребованными на столичном рынке труда, способного решать амбициозные задачи, способствующие развитию экономики страны.

В соответствии с Концепцией развития Колледжа основными направлениями воспитательной работы являются:

1. Профессиональное воспитание.
2. Военно – патриотическое (гражданское) воспитание.

3. Формирование и популяризация здорового образа жизни, профилактика табакокурения, употребления алкоголя, наркотических и психоактивных веществ.

4. Духовно – нравственное воспитание.

5. Экологическое воспитание.

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, методического объединения кураторов учебных групп, социально – психологической службы, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественных советов самоуправления (студенческий совет, родительский комитет).

Планирование, организацию и руководство воспитательной работой осуществляет педагог-организатор по воспитательной работе и кураторы учебных групп.

Традиционные мероприятия в масштабе Колледжа проводятся в полном объеме: праздничные и тематические воспитательные мероприятия, и концерты, спортивно – массовые мероприятия, уроки мужества и тематические классные часы, встречи с ветеранами, экскурсии, краеведческие мероприятия и др.

Для реализации воспитательного процесса имеются оснащенные всем необходимым учебные аудитории, актовый зал, спортивные залы и площадка, Преподаватели и студенты участвуют в различных научно – практических конференциях организаций работодателей и ВУЗов-партнёров, викторинах, смотрах и конкурсах.

В Колледже регулярно проводятся конкурсы стенных газет и плакатов, фотоконкурсы, конкурсы сочинений и профессионального мастерства. Победителям вручаются награды.

Большое внимание уделяется патриотическому воспитанию, изучению исторического и культурного наследия Москвы и России, организуются обзорные экскурсии по достопримечательностям и памятникам архитектуры Москвы, а также экскурсии по историческим и памятным местам Подмосковья. Организуется посещения музеев, театров, различных культурно-массовых, общественных и образовательных мероприятий.

Формирование и углубления патриотизма реализуется в ходе изучения следующих дисциплин: Основы философии, История, Химия, Экологические основы природопользования, Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Техническое оснащение организаций питания, Организация обслуживания, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Правовые основы профессиональной деятельности, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности, Контроль качества продукции, Метрология и стандартизация, МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Практическая реализация проходит во внеурочное время и предусматривает следующие мероприятия: Дискуссионный клуб «СССР и Современная Россия, Посещение музея советской Армии, Мероприятие к 9 мая: «Мы помним.. Мы гордимся», Урок – викторина по творчеству А.А.Блока: «Гимн Блоку», конкурс чтецов по творчеству С. Есенина: «Живите так, как Вас ведет звезда...».

Студенческий совет принимает участие в организации досуга молодежи, популяризации здорового образа жизни, реализации молодежных социальных и творческих проектов.

Работа студенческого самоуправления ведётся в соответствии с Положением «О Студенческом совете». Студенческий совет активно принимает участие в подготовке и проведении различных мероприятий: семинаров студенческого актива, фестивалей художественной самодеятельности, акциях по профилактике употребления наркотиков и других психоактивных веществ и т.д.

На протяжении многих лет поддерживается дружба с ветеранами ВОВ и других военных конфликтов, которым оказывается шефская помощь. Ветераны являются нашими наставниками и почетными гостями на всех праздниках и торжественных мероприятиях.

Особое внимание уделяется организации и проведению спортивно-массовых мероприятий и занятий в спортивных секциях. Как результат работы педагогического коллектива следует отметить ежегодное увеличение числа студентов, систематически занимающихся различными видами спорта.

Выводы:

Работа в рамках специальностей по формированию социокультурной среды и созданию условий для всестороннего развития личности соответствует требованиям ФГОС. Педагогические (воспитательные) мероприятия: предполагают формирование сознания и мышления, направленных на развитие потребности использования принципов, методов и способов организации здорового образа жизни, как важнейшего фактора подготовки будущего специалиста, улучшения качества существования личности, сохранения трудоспособного возраста на долгие годы и увеличения продолжительности жизни. Воспитательные аспекты (мероприятия) реализуются в учебном процессе и предполагают:

1. Разработку теоретической концепции здорового образа жизни:
  - 1.1 Формирование личностного поведения студента, направленного на повышение защитных свойств организма в процессе жизнедеятельности человека;
  - 1.2 Формирование личностного поведения студента, обеспечивающего противодействие вредным привычкам;
  - 1.3 Ориентированность деятельности студента в направлении укрепления и развития личного и общественного здоровья.
2. Решение задач пропаганды и внедрения здорового образа жизни в учебном процессе:
  - 2.1 Разработка индивидуальных программ для студентов, занимающихся в спортивных секциях, а также имеющих отклонения в состоянии здоровья;
  - 2.2 Усиление пропаганды здорового образа жизни в курсе «Безопасность жизнедеятельности»;
  - 2.3 Организация факультативных занятий по формированию здорового образа жизни и профилактике вредных привычек:
    - Рациональная организация трудовой и учебной деятельности;
    - Гигиенические мероприятия;
    - Организация активного досуга;
    - Рациональное питание;
    - Физическая активность;
    - Преодоление вредных привычек;
    - Диспансеризация молодежи.

Социальные аспекты:

- создание социальной рекламы, информирующей о пагубных влияниях табака, алкоголя и наркотических средств на здоровье человека и его физиологические функции;
- использование средств массовой информации (газета, стенды) для пропаганды оздоровительных мероприятий и пагубного воздействия вредных привычек;
- оборудование дополнительных мест питания студентов, отвечающих гигиеническим требованиям;
- ежедневные просветительные мероприятия через громкоговорящую связь с акцентированием внимания студентов на запрещение курения и употребления спиртных напитков на территории колледжа;

- использование информационных указателей в местах общего пользования, свидетельствующих о недопустимости курения и других противоправных действий;
- создание атмосферы непримиримости к нарушителям правил внутреннего распорядка (нахождение в верхней одежде, курение, появление в нетрезвом состоянии, употребление пищи в необорудованных местах, мусорящих и т.д.).

В связи с этим уделяется большое внимание физическому воспитанию и спортивно-массовой работе. Обучающиеся активно принимают участие в спортивных мероприятиях университета, занимая призовые места. В сентябре для обучающихся колледжа проводится спортивно-военизированная эстафета, которая включала в себя большую спортивно-массовую программу. Победители награждаются грамотами и памятными подарками.

В течение учебного года в колледже проводится спартакиада по 8 видам спорта. Результаты периодически отображаются в специальных выпусках радио и стенгазет, на фотостендах, сайте колледжа. Большой популярностью среди студентов пользуются “Дни здоровья”, спортивные вечера, встречи с ветеранами спорта и ведущими спортсменами.

Работают спортивные секции: футбол, баскетбол, волейбол, настольный теннис и восточные единоборства.

Все спортивные мероприятия проводятся в соответствии с положением и отображением результатов в специальных таблицах.

Информация о воспитательной работе отображается в специальной таблице. Два раза в году на Педагогических советах рассматриваются вопросы, связанные с анализом эффективности воспитательной работы в колледже. Отличительной чертой является активное участие преподавателей и работников колледжа в проводимых студенческих мероприятиях.

Эффективность работы по правовому воспитанию подрастающего поколения зависит от того, как она организована, насколько согласованно и целенаправленно действуют все звенья её системы.

Разработаны советом колледжа при согласовании со Студенческим советом и утверждены директором Московского приборостроительного колледжа «Правила внутреннего распорядка», регламентирующие права и обязанности студентов. Все студенты ознакомлены с этими правилами под личную подпись.

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися АОП СПО ППССЗ**

### **6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей АОП СПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации АОП СПО ППССЗ

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и утверждаются на методическом совете колледжа, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям – разрабатываются преподавателями и утверждаются методическим советом колледжа после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций студентов в соответствии с ФГОС СПО.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки уровня сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, выполнение и защита курсовых и дипломных работ, защита портфолио, тренинги, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

## 6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Освоение АОП СПО ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен) и проводится в соответствии с программой ГИА. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, изменениями, внесенными в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 года № 74, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденным Ученым Советом Университета 26 апреля 2016 года, протокол №11, а также нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенным в соответствии со статьей 59 Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Итоговая аттестация, завершающая освоение программы подготовки специалистов среднего звена, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Одним видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является выпускная квалификационная работа (демонстрационный экзамен).

Проведение части итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения учебной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе итоговой аттестации разработана тематика выпускной квалификационной работы, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных



модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Объем времени на подготовку и проведение - 6 недель.

- выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и утверждается директором колледжа после предварительного обсуждения и положительного заключения работодателей. Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников прилагается.

*Программа государственной итоговой аттестации*  
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения **очная**

2023 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Поварского и кондитерского дела»  
Протокол № 3  
от «27» 03 2023 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего общего образования» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



А.В. Котова

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

**Составители (авторы):** Н.И.Линькова преподаватель МТКП, РЭУ им Г.В.Плеханова.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
3. СТРУКТУРА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г., № 273-ФЗ;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г., № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г., № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства образования и науки РФ «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968» от 17.11.2018 г. №1138;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года N 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464».
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года № 31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464»;
- приказа Департамента образования города Москвы от 27 октября 2016 года №1118 «Об утверждении Положения о проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования программ подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» от 25.06.2019 г.
- Федеральные государственные образовательные стандарты:
  - Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
  - Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)
  - Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г.).
- требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».
- приказ Минобрнауки России № 885 от 05 августа 2020 г. Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам

- среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- приказ № 747 от 17 декабря 2020 г. О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, зарегистрировано в Минюстиции РФ № 621178 от 22 января 2021 г.

В соответствии со ст.59 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся, завершающих обучение по программам подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ), является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является выпускная квалификационная работа (далее ВКР) в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

Проведение итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные курсантами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе в форме демонстрационного экзамена по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения демонстрационного экзамена и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### ***1.1 Область применения программы государственной итоговой аттестации***

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:
  - ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
  - ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
  - ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
  - ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
  - ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
  - ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.



ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

### **Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:**

Общий объем ГИА – 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели,
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

### **1.2 Требования к результатам освоения ППССЗ**

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен). Демонстрационный экзамен (ДЭ) проводится на площадках, аккредитованных РЦК по отдельному графику, утвержденному Региональным центром компетенций.

Для участников ДЭ тематика и содержание ВКР разрабатывается с учетом требований стандартов WSR и ФГОС СПО.

ВКР включает в себя разделы:

1. Введение
2. Теоретическая часть
3. Практическая часть
4. Заключение
5. Список использованных источников
6. Приложения

Участники ДЭ осуществляют разработку разделов в соответствии с требованиями. Содержание практической части разрабатывается с учетом задания для ДЭ, которое отражает содержание актуальных заданий Национального чемпионата WSR.

Проведение демонстрационного экзамена обеспечивает возможность оценки результатов освоения образовательной программы в специально организованных условиях, моделирующих реальную производственную ситуацию и позволяющих применить освоенные в процессе обучения профессиональные компетенции по видам профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен проводится с целью выявления овладения выпускниками профессиональными компетенциями, которые определены во ФГОС как результаты образовательной программы.

Профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

#### Тематика выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в свете современных требований.	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и
2.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных супов с учетом современных технологий.	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
3.	Традиции, особенности технологии приготовления и ассортимент соусов у различных народов мира.	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления,
4.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей и грибов с учетом современных технологий.	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных
5.	Русские традиции, ассортимент и особенности технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и ягод.	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных
6.	Организация технологического процесса приготовления и	категорий потребителей, видов и форм

	приготовление блюд из сыра с учетом вида сырья.	обслуживания
7.	Организация технологического процесса приготовления, ассортимент и приготовление сложных блюд из рыбы с использованием современных технологий.	ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки
8.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из нерыбных продуктов моря с учетом современных тенденций.	к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом
9.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из говядины с использованием современных технологий.	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
10.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из баранины с использованием современных технологий.	обслуживания ПМ 04 Организация и ведение процессов
11.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из свинины с использованием современных технологий.	приготовления, оформления и подготовки
12.	Традиции, особенности технологии приготовления и ассортимент горячих блюд из мяса в кухнях народов разных стран.	к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
13.	Ассортимент, особенности технологии приготовления мучных блюд в кухнях народов разных стран.	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
14.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы с учетом вида сырья.	обслуживания
15.	Молекулярная кухня, ассортимент и особенности блюд при использовании технологии приготовления в вакууме.	
16.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд русской кухни с учетом национальных особенностей и традиций.	
17.	Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент праздничных блюд Рождественского стола в кухнях мира разных стран.	
18.	Организация технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд итальянской кухни.	
19.	Организация технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд французской кухни.	
20.	Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд татарской кухни.	
21.	Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд народов Закавказья.	ПМ 05 Организация и ведение процессов
22.	Организация технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд болгарской кухни.	приготовления, оформления и подготовки
23.	Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд английской кухни.	к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
24.	Особенности технологического процесса приготовления и	сложного ассортимента с

	ассортимент национальных блюд немецкой кухни.	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
25.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов с использованием новых видов сырья.	
26.	Совершенствование технологии и разработка ассортимента десертов в ресторане с Европейской кухней.	
27.	Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней.	
28.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента изделий из бисквитного теста с учетом современных технологий и новых видов сырья.	
29.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление изделий из заварного теста с учетом современных технологий.	
30.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий с использованием современных технологий.	
31.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий.	
32.	Особенности технологического процесса приготовления и оформления праздничных тортов.	
33.	Пища как источник токсических и биологически активных веществ.	
34.	Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания согласно действующему законодательству.	
35.	Санитарные требования к технологическому процессу производства продукции общественного питания и гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки.	
36.	Основные причины возникновения и профилактика пищевых заболеваний.	
37.	Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов.	
38.	Питание человека – основа здоровья человека.	
39.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	
40.	Разнообразие современных представлений о рациональном питании, их достоинства и недостатки.	
41.	Особенности организации технологического процесса производства и ассортимент продукции в предприятии общественного питания с вегетарианской кухней.	
42.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса и птицы с учетом вида сырья.	
43.	Организация технологического процесса приготовления и	

	приготовление горячих блюд из ягнатины с учетом современных тенденций.	
44.	Особенности организации производственного процесса приготовления и ассортимент блюд в шашлычной.	
45.	Особенности организации питания по системе кейтеринг в свете современных требований индустрии питания.	

#### **1.4. Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты и дипломы олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

## **2. СТРУКТУРА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Вид государственной итоговой аттестации**

Выполнение и защита ВКР является обязательным завершающим этапом среднего профессионального образования, предоставляет возможности для самореализации и творческого самовыражения. Его успешное прохождение является необходимым условием присвоения выпускникам квалификации дипломированного специалиста – «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при реализации программы подготовки специалистов среднего звена установлена форма государственной итоговой аттестации: подготовка и защита выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в виде демонстрационного экзамена (ДЭ), который включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена. Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

На проведение государственной итоговой аттестации отведено две недели. Тема выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных экспертами союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Система оценок и процедура государственной итоговой аттестации прописывается в Программе государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Проведение государственной итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

## **1.2 Распределение времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации**

Этапы итоговой государственной аттестации	Количество недель
1. Выполнение выпускной квалификационной работы	4 недели (144 ч.)
2. Защита выпускной квалификационной работы	2 недели (72 ч.)
Всего	6 недель (216ч.)

### **1.3. Сроки работы государственной экзаменационной комиссии:**

В соответствии с календарным учебным графиком и учебными планами по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемой в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Московском технологическом колледже питания.

## **2.4 Назначение выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа - это комплексная самостоятельная работа студента, главной целью и содержанием которой является всесторонний анализ, исследование и разработка некоторых из актуальных задач и вопросов как теоретического, так и прикладного характера по профилю специальности.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом среднего профессионального образования. Его успешное прохождение является необходимым условием присуждения студентам квалификации дипломированного специалиста по поварскому и кондитерскому делу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Целевым назначением выпускной

квалификационной работы является комплексная оценка качества профессионального образования и проверка квалификационного уровня выпускника на соответствие требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС), отражающего место специальности, объекты и виды будущей профессиональной деятельности. В то же время, выпускная квалификационная работа, являясь этапом образовательного процесса, преследует цели пополнения, закрепления и развития знаний, умений и навыков, приобретенных на предшествующих этапах обучения. Работа над выпускной квалификационной работой предполагает высокую степень самостоятельности студента, предоставляет возможности для самореализации и творческого самовыражения.

## 2.5. Основные этапы выполнения квалификационной работы

Важное значение для выполнения выпускной квалификационной работы имеет правильный выбор темы. Темы выпускных квалификационных работ рассматриваются на заседании предметной комиссии профессионального цикла специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а затем согласовываются с предприятиями и (базами преддипломной практики).

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и утверждается на заседании методической (цикловой) комиссии социально-экономического профиля (МК).

Тема выпускной квалификационной работы выбирается студентом самостоятельно, но, как правило, в рамках тематики, разработанной предметной комиссией.

Руководитель выпускной квалификационной работы закрепляется приказом. Сроки выполнения разделов выпускной квалификационной работы определяются графиком.

После утверждения темы выпускной квалификационной работы студент совместно со своим руководителем составляет «План-график выполнения выпускной квалификационной работы» в 2-х экземплярах. Первый экземпляр остается у студента, а второй экземпляр передается научному руководителю. Факты нарушения календарного графика выполнения работы рассматриваются как нарушение графика учебной работы, отражаются в отзыве руководителя.

1.	Выбор тем ВКР студентами	2 месяца до практики
2.	Прием заявлений студентов о закреплении тем ВКР	1,5 месяца до практики
3.	Приказ о закреплении тем ВКР и научных руководителей	1 месяц до практики
4.	Выдача заданий на выполнение ВКР	2/3 недели до практики
5.	Преддипломная практика	1 месяц до подготовки ВКР
6.	Защита отчета по преддипломной практике	последний день практики
7.	Приказ о допуске к ГИА	1 месяц до защиты ВКР
8.	Подготовка ВКР	1 месяц до защиты ВКР
9.	Представление предварительного варианта ВКР студентом научному руководителю	3 недели до защиты ВКР
10.	Отзыв руководителя ВКР, нормоконтроль, Антиплагиат	2 недели до защиты ВКР
11.	Представление и регистрация готовой ВКР	10 дней до защиты ВКР
12.	Решение о допуске ВКР к защите	1 неделя до защиты ВКР
13.	Защита ВКР	15-28 июня



Функции руководителей выпускных квалификационных работ:

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль за выполнением выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Предварительная защита проводится в сроки, утвержденные графиком.

Предварительную защиту рекомендуется проводить в обстановке максимально приближенной к той, которая имеет место при работе государственной экзаменационной комиссии. На предварительную защиту студент предоставляет полностью завершённую и оформленную выпускную квалификационную работу. Роль комиссии в данном случае выполняют председатель и члены МК. После предварительной защиты комиссия принимает решение о готовности работы и студента к защите. При этом в пределах времени, предусмотренного графиком, может разрешить студенту доработать работу по результатам предварительной защиты до представления работы на рецензирование.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Содержание рецензии доводится до сведения студентов не позднее, чем за день до защиты. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

## 2.6. Порядок организации ГИА

Участниками процедуры демонстрационного экзамена являются:

- обучающиеся колледжа, завершающие обучение по программе ПССЗ;
- мастера производственного обучения, наставники на производстве;
- преподаватели профессионального цикла;
- представители администрации колледжа;
- члены государственной экзаменационной комиссии;
- технический персонал для обеспечения процедур демонстрационного экзамена;
- независимые наблюдатели.

Государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК), создаваемая для целей проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена формируется из:

- преподавателей, имеющих ученую степень и (или) ученое звание и (или) высшую квалификационную категорию, ведущих основные разделы ПМ и смежные дисциплины профессионального цикла по программе ПССЗ;
- мастеров производственного обучения;
- представителей администрации колледжа;
- преподавателей, имеющих ученую степень и (или) ученое звание и (или) высшую квалификационную категорию, и мастеров производственного обучения из других образовательных организаций СПО по профилю программы.
- представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников;
- других представителей экспертного сообщества по профилю подготовки выпускников, в том числе региональных экспертов движения WorldSkills Russia, экспертов отраслевых центров оценки квалификации.

Председателем экзаменационной комиссии назначается представитель работодателей или их объединений (с должностью не ниже руководителя/заместителя руководителя организации), относящихся к области профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность.

Руководитель образовательной организации назначается заместителем председателя Государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК). Состав ГЭК и кандидатура председателя утверждается распорядительным актом Министерства образования Саратовской области и образовательной организации.

Члены экзаменационной комиссии, как и председатель, выполняют следующие функции:

- наблюдают за ходом выполнения задания и за соблюдением регламента демонстрационного экзамена;
- заполняют оценочные листы;
- участвуют в принятии решения по результатам проведения процедуры демонстрационного экзамена.

В случае возникновения спорных вопросов решающее слово остается за председателем экзаменационной комиссии.

В качестве наблюдателей на демонстрационном экзамене могут присутствовать педагогические работники, принимавшие участие в реализации программы, но не вошедшие в состав аттестационной комиссии, представители организации, на базе которой проводится демонстрационный экзамен, а также представители обучающихся и другие заинтересованные лица. Наблюдатели не присутствуют при принятии решения членами аттестационной комиссии.

Для допуска наблюдателя на демонстрационный экзамен необходимо не позднее, чем за 3 дня до его проведения подать заявление на имя руководителя образовательной организации. Решение о составе наблюдателей для допуска на демонстрационный экзамен принимается за день до даты экзамена.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **3.1. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Демонстрационный экзамен проводится в специально организованных модельных или производственных условиях, соответствующих задаче оценки освоения профессиональных компетенций по основным видам деятельности.

Специально организованные рабочие места для демонстрации освоения профессиональных компетенций по отдельному профессиональному модулю (нескольким модулям) могут располагаться, как на территории колледжа, так и на базе других организаций в соответствии с договорами.

Основными площадками для проведения демонстрационного экзамена могут являться:

- учебные цеха колледжа;
- площадки образовательных организаций-партнеров по сетевому взаимодействию;
- предприятия и организации, являющиеся базами практического обучения;
- центры оценки квалификаций, создаваемые Советами по профессиональным квалификациям для проведения процедур независимой оценки квалификаций;
- центры коллективного пользования, в том числе региональные и учебные центры профессиональных квалификаций и др.

Обеспечение рабочих мест для демонстрационного экзамена, в том числе расходными материалами, возможно на внебюджетной основе, по соответствующим договорам, в том числе, договорам государственно-частного партнерства.

Оборудование для демонстрационного экзамена по профессиональным модулям образовательной программы должно соответствовать требованиям к материально-техническому оснащению примерной основной образовательной программы.

#### **Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации**

На заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) представляются:

- положение о государственной итоговой аттестации;

- федеральный государственный образовательный стандарт специальности, дополнительные требования образовательного учреждения по специальности;
- программа государственной итоговой аттестации;
- методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ;
- перечень утвержденных тем ВКР;
- копия документа об утверждении Председателя ГЭК; копия приказа директора об утверждении состава ГЭК;
- копия приказ директора о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- сведения об успеваемости студентов (сводные ведомости студентов);
- зачетные книжки студентов;
- бланки протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии;
- литература и периодические издания по специальности;
- материалы справочного и нормативного характера, разрешенные для использования на экзамене.

## **1.2 Процедура проведения государственной итоговой аттестации**

Для проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена колледжем самостоятельно разрабатываются практико-ориентированные задания на основе типовых заданий, приведенных в примерных программах и так же должны соответствовать компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Варианты заданий формируются путем конкретизации (вариации) основных параметров типового задания. При этом материалы должны включать задания для обучающихся, условия проведения с описанием материально-технического оснащения рабочих мест экзаменуемых, сроки проведения и необходимые материалы, для реализации типовых работ, а также порядок проведения процедуры оценки и экзаменационные листы для проверяющих.

Задания для демонстрационного экзамена ориентированы на профессиональные компетенции по одному или нескольким основным видам деятельности, или могут носить комплексный характер, требующий демонстрации всех компетенций в соответствии с образовательной программой.

Структура задания содержит описание условий проведения, материально-технического и информационно-методического оснащения процедуры экзамена, практико-ориентированное задание, временные и качественные параметры выполнения задания, критерии оценки.

Для оценки результатов демонстрационного экзамена используются специально разработанная для данной образовательной программы система критериев. Критерии оценки и типовые задания по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за два месяца до проведения демонстрационного экзамена.

К демонстрационному экзамену допускаются лица, успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом и не имеющие академической задолженности.

Сроки и место проведения демонстрационного экзамена доводится до сведения обучающихся не позднее чем за неделю.

Задание на демонстрационный экзамен определяется для каждого обучающегося методом случайного выбора или разрабатывается единое по типовым заданиям и выдается в

момент начала экзаменационных процедур (при этом задание, выдаваемое на экзамене может отличаться от типового на 30%).

Ход выполнения задания демонстрационного экзамена оценивается методом экспертного наблюдения. Наблюдение за действиями обучающегося ведется членами экзаменационной комиссии в установленном образовательной организацией порядке. Частично наблюдение может быть заменено проведением видеозаписи процесса выполнения задания с последующим анализом видеозаписи членами экзаменационной комиссии.

При наличии в структуре задания критериев для оценки продукта деятельности, данный продукт представляется экзаменационной комиссии.

По результатам выполнения задания заполняется оценочный лист, на основании которого, по разработанным ранее критериям, принимается решение о результатах демонстрационного экзамена.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется Разделом 5. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Условие допуска к подготовке ВКР

- предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций и прохождение практики по каждому виду профессиональной деятельности:
- наличие зачетной книжки (подтверждает отсутствие у обучающегося академических задолженностей и выполнение учебного плана или индивидуального учебного плана);
- наличие оценочных листов экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
- наличие документов, подтверждающих результаты завершения этапов учебной и производственной практики (дневники, аттестационные листы, протоколы аттестации учебной практики, протоколы аттестации производственной практики, ведомости, характеристики)
- наличие портфолио (презентация результатов освоения образовательной программы, сертификаты, удостоверения, свидетельства, дипломы, грамоты, фото- свидетельства участия в мероприятиях).

К участию в ДЭ допускаются обучающиеся, завершающие обучение по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам СПО.

*Для участия в ДЭ:*

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ в МЦКО направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;
- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim;
- за день до проведения ДЭ участники встречаются на площадке, выбранной МЦКО для прохождения инструктажа по ОТ и ТБ, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

### **3.3. Процедура проведения ДЭ.**

Защита ВКР проводится в специально подготовленном помещении.

В случае участия студента в ДЭ, копия протокола РЦК представляется в ГЭК. ГЭК может учитывать результаты участия выпускников в ДЭ при выставлении оценки.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями; объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами ГЭК, ответственным секретарем.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не проходивших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления.

Лицам, не прошедшим ГИА или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые.

Повторное прохождение ГИА не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

В случае если ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций: Главным экспертом на площадке СЦК назначается сертифицированный эксперт, не работающий в колледже.

По прибытию в день ДЭ на площадку обучающийся должен предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала ДЭ);
- инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения ДЭ (за 1 день до начала ДЭ);
- выполнение обучающимися заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине обучающегося) обучающемуся предоставляется дополнительное время.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из пяти экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки. Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ, в том числе влияет соблюдение студентом требований ОТ и ТБ;
- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information System (далее – CIS);
- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием балльного рейтинга студентов.

Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.

Лицам, не принявшим участие в ДЭ по уважительной причине предоставляется возможность доработать практическую часть ВКР и защитить её в сроки, установленные календарным графиком для прохождения ГИА по соответствующей основной профессиональной образовательной программе СПО или в срок, не позднее четырех месяцев после подачи заявления о прохождении ГИА (без отчисления из Комплекса).

Тема ДЭ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Оценка ДЭ – баллы, полученные на ДЭ будут пересчитываться в 5 бальную систему.

Результаты ДЭ оформляются протоколом СЦК, копия которого представляется в образовательную организацию и является подтверждением выполнения студентом ВКР.

### **3.4 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

### **3.5. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается директором техникума одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли

на результат государственной итоговой аттестации. В этом случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную аттестационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума 75 лет.

Основание: Часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326).

#### **4.. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации государственной итоговой аттестации должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

##### **Учебная аудитория № 204 (2 этаж)**

*(для подготовки выпускной квалификационной работы и проведения защиты выпускной квалификационной работы)*

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стул учительский;  
Стол учительский;  
Рабочая станция;  
Монитор;  
Доска с магнитной поверхностью;  
Проектор;  
Экран;  
Акустические колонки;  
Микрофон;  
Тумба вкатная;  
Шкафы;  
Нормативно-правовые документы;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная литература;  
Методические пособия.

##### **Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита

- **Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212 (2 этаж)**

Столы ученические;  
Стулья ученические;  
Стол учительский;  
Стул учительский;  
Компьютерные столики;  
Компьютерные кресла;  
Акустические колонки;  
Мониторы;  
Системный блок;  
Рабочие станции  
подключенные к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;



Стеллажи 2-х секционные;  
Стеллажи 3-х секционные;  
Стеллаж 5-х секционный;  
Шкаф;  
Шкаф комбинированный;  
Шкаф комбинированный двухдверный;  
Шкаф закрытый;  
Шкаф для документов;  
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);  
Учебная, справочная, художественная литература.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
IC: Предприятие;

- **Актальный зал № 311 (3 этаж)**

Компьютерный столик;  
Компьютерное кресло;  
Кресла;  
Трибуна;  
Монитор;  
Рабочая станция;  
Проектор;  
Экран;  
Распределительный усилитель крамер;  
Микшерующий усилитель мощности;  
Микшеры;  
Аудиомикшер;  
Акустические колонки;  
Барабанная установка;  
Синтезатор;  
Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Проектор;  
Крепеж потолочный для видеопроектора.

**Программное обеспечение**

Операционная система Microsoft Windows 10;  
Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;  
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 12 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;  
Принтер;  
Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;  
Расходные материалы;  
Шкаф;  
Стеллаж;  
Места хранения оборудования

**Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»  
Microsoft Windows 10  
Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point,

MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 15 (цокольный этаж)**

Столы для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы

- **Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 34 (цокольный этаж)**

2 рабочих места, оснащенные компьютерной техникой с установленным ПО;

Принтер;

Стол для ремонта компьютерной и офисной техники;

Расходные материалы;

Шкаф;

Стеллаж;

Места хранения оборудования

#### **Программное обеспечение**

Справочная Правовая система «Консультант Плюс»

Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Электронный справочник «Система Гарант»

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Критерии оценки ДЭ соответствуют заданию национального чемпионата Worldskills по компетенции «Поварское дело» (Приложение 1).

По результатам защиты выставляются:

оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде полностью отражают содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

оценка

4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде отражают содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание

профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; ответы на дополнительные вопросы достаточно полные;  
оценка

3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; выполнение компьютерной презентации не соответствует существующим требованиям к созданию презентаций, с недостаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад не полностью отражает содержание работы, оформление печатного варианта работы не соответствует требованиям ГОСТ; не продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы;

- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.

В случае участия обучающегося в ДЭ влияние полученного им количества баллов (балльный рейтинг) на результаты ГИА определяется на заседании ГЭК в рабочем порядке.

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА, оформляется протоколом ГЭК и приказом директора колледжа.

По окончании ГИА председатель ГЭК составляет отчет о работе комиссии, который заслушивается на Совете колледжа.

Председатель ЦМК оформляет статистический отчет результатов ГИА по специальности.

## ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

### Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

### Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки
- планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

### Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, потёков)
- правильность нарезки продуктов

### Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

### Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с Союзом (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук – при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета!

Брюки – поварские чёрного или тёмно-синего цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый) Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь

## **7. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77/012-77/012/066/2015-146/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1136 (119435, г. Москва, Б. Саввинский пер., д.14 стр.1);
- территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО, санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.001592.03.17 от 28.03.2018 г. (119435, г. Москва, Б. Саввинский пер., д.14 стр.1);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, Б. Саввинский пер., д.14 стр.1);
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77/012-77/012/066/2015-149/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1128 ЦАО (119435, г. Москва, Б. Саввинский пер., д.14 стр.2);
- территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000.М.002744.07.20 от 06.07.2020 г. (119435, г. Москва, Б. Саввинский пер., д.14 стр.1);
- территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.14.24.000.М.002745.07.20 от 06.07.2020 г. (119435, г. Москва, Б. Саввинский пер., д.14 стр.2);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, Б. Саввинский пер., д.14 стр.2);
- договор субаренды открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий (летний стадион Олимпийского центра им. братьев Знаменских), расположенный по адресу 107104, г. Москва, ул. Стромынка д.4, соор.3, Договор № 6-ЕП-ВН/21 от 18.02.2021 г.
- договор субаренды открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий (летний стадион Олимпийского центра им. братьев Знаменских), расположенный по адресу 107104, г. Москва, ул. Стромынка д.4, стр.1. Договор № 6-ЕП-ВН/21 от 18.02.2021 г.
- Региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве. Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л;
- договор субаренды от 27.03.2020 г. №27-ЕП-ВН/20 Срок действия с 27.03.2020 г. по 28.02.2021 г. Условный номер: 83040 107104, г. Москва, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в Восточном административном округе города Москвы. Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003998.06.18 от 29.06.2018 г., (ул. Стромынка, д. 4, стр. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
- Федеральная служба по надзору в сфере здравоохранения, лицензия № ФС-99-01-009734 от 23.03.2020 г. на осуществление медицинской деятельности;

Региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс). Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);

- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в Восточном административном округе города Москвы (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий));
- Первый региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО главного управления МЧС России по г. Москве, заключение о соответствии объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. № 45л по адресу (ул. Стромынка, д.4, соор. 3);
- санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003995.06.18 от 29.06.2018 г. (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор.. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий));
- справочная Правовая система «Консультант Плюс» Договор № Сог-4/1 от 10.02.2014 бессрочная;
- Операционная система Microsoft Windows 10 Договор № 1-АЭФ-ВН/21 от 15.02.2021
- Компас – 3D № 15-АЭФ-ВН/19 от 8.07.2019 бессрочная;
- 1С: Предприятие Подписка ИТС ПРОФ ВУЗ от 17.05.19 бессрочная;
- пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Сублицензионный договор № 2-АЭФ-ВН/21 от 15.02.2021;
- Adobe Photoshop CS 5 Лицензия №769527 от 06.07.10 бессрочная
- ABBY FineReader 12 Лицензионный сертификат №197140 от 30.12.16;
- Электронный справочник «Система Гарант» Договор №189-3А-ВН/20 от 16 октября 2020 г. бессрочная.
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №14 от 09.12.2016 (125993, г. Москва, ул. Смольная 36);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №16 от 23.12.2016 (117997, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №16 от 25.07.2018 (117997, г. Москва, ул. Стромынка, дом 4, стр.1, дом 4);
- санитарно-эпидемиологическое заключение №77.07.16.000. М.001540.03.20 от 20.03.2020 г. (125993, г. Москва, ул. Смольная 36);
- санитарно-эпидемиологическое заключение №77.01.16.000. М.001510.03.20 от 19.03.2020 г. (117997, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77-13/015/2006-933 от 15.12.2006, (125993, г. Москва, ул. Смольная 36); кадастровый номер 77:09:00010104413
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77-12/031/2011-436 от 29.09.2011 (117997, г. Москва, ул. Зацепа д. 43), кадастровый номер 77:01:0006013:1034

- положение о практической подготовке обучающихся, Приказ Минобрнауки России от 05 августа 2020 г. № 885;
- положение о порядке проведения итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утверждено на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» от 27.10.2020 г., протокол №4;
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности расположенных по адресу: 117997 г. Москва, ул. Зацепа, д. 43, заключение №16 от 23.12.2016 г.;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный N 29322), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 декабря 2013 г. N 1348 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2014 г., регистрационный N 31163), от 28 марта 2014 г. N 244 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 апреля 2014 г., регистрационный N 31953) и от 27 июня 2014 г. N 695 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июля 2014 г., регистрационный N 33205)
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- Комплексная автоматизированная систему управления отелем Fidelio. Договор HRS/REA/6904-S от 04.03.2020 г.

## **8. Приложение**

Приложение 1	График учебного процесса
Приложение 2	Учебный план для реализующих АОП СПО ППССЗ 3 поколения

Приложение 1  
«График учебного процесса»  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Календарный учебный график																																																												
Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август															
Числа	1·7	8·14	15·21	22·28	29·5	6·12	13·19	20·26	27·2	3·9	10·16	17·23	24·30	1·7	8·14	15·21	22·28	29·4	5·11	12·18	19·25	26·1	2·8	9·15	16·22	23·1	2·8	9·15	16·22	23·29	30·5	6·12	13·19	20·26	27·3	4·10	11·17	18·24	25·31	1·7	8·14	15·21	22·28	29·5	6·12	13·19	20·26	27·2	3·9	10·16	17·23	24·31								
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
I														У	У	У	У	К	К																																									
II						У	П	П	П									Э	К	К											У	У	П	П	П														Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III						У	У	У	П	П	П	П	П	Э	К	К															У	П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Дп	Дп	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	13	17	30	12	18	30	8	9	17	77
У	Учебная практика	4		4	1	2	3	3	1	4	11
П	Производственная практика (по профилю специальности)		6	6	3	3	6	5	3	8	20
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1	1	2	1	1	2	5
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы								4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы								2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2		2	24
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147
Студентов		25			25			25			
Групп		1			1			1			



Приложение 2  
«Учебный план для реализующих АОП СПО ППСЗ ТОП-50»  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Титул		График	План	Компетенции	Курс	Практ. подготовка, зл. часы	Свод	Нормы	Кабинеты	Кафедры	Курсовые	Практики	ГИА	Комплексные	Примечания										
<b>MinMax</b> Вид ▾		Отображать максимальное значение по блоку ГИА																							
		Показать объем практической подготовки																							
		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			Курс 6			Курс 7			
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. А	Всего	Сем. В	Сем. С	Всего	Сем. D	Сем. E	
		Не менее	Факт																						
	Итого по ОП		4464	1488	618	870	1482	612	870	1494	624	870													
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4464	1488	618	870	1482	612	870	1494	624	870													
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	500	204	112	92	164	92	72	132	84	48													
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	247	84	54	30	102	66	36	61		61													
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	612	1122	522	188	334	410	148	262	190	36	154													
ПЦ	Профессиональный цикл	1728	2379	678	264	414	806	306	500	895	504	391													
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216							216		216													
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-			-			-			-			
		Период атт.	36	-		36	-	36	36	-	36	36	-			-			-			-			
		Период гос.эк.		-			-			-			-			-			-			-			
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП	35.89	-	36	36	-	36	36	-	36	35	-		-			-			-				
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ПП	2763	1080	468	612	1080	432	648	603	288	315													
		Блок ОГСЭ	474	200	112	88	156	84	72	118	80	38													
		Блок ЕН	235	84	54	30	96	62	34	55		55													
		Блок ОПЦ	1080	514	188	326	392	146	246	174	32	142													
		Блок ПЦ	2090	642	258	384	760	284	476	688	464	224													
		Блок ГИА	216							216		216													
	Итого	2979	1080	468	612	1080	432	648	819	288	531														
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)		2		2	3	1	2	3	2	1													
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		9	4	5	9	4	5	10	5	5													
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)		1		1				1		1													
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)		10	6	4	8	5	3	2	2														
Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			95.55%																						

Исполнитель Витова Л.В.

## РЕЦЕНЗИЯ

### НА АДАптиРОВАННУЮ ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена (АППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированным в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. № 44828, Приказ Минобрнауки России № 885 от 05 августа 2020 г., приказа Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» и с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда.

Адаптированная ОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

Адаптированная ППССЗ ориентирована на решение задач: создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ; повышение уровня доступности получения профессионального образования лицами с ОВЗ и инвалидами; повышение качества основного профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ; возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с инвалидностью и ОВЗ; формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

В аннотациях к адаптированным рабочим программам и рабочим учебным программам всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

АППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области обучения и воспитания целью АППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассматривает формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.

Содержание образовательной программы в полной мере соответствует видам деятельности, к которым готовится обучающийся и присваиваемой квалификации.

Программа состоит из обязательной и вариативной части. Обязательная часть составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на освоение учебных циклов, а вариативная часть – 30 %.

Вариативная часть (30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций. Вариативная часть включает следующие дисциплины: в цикле ЕН: ЕН.03 «Биохимия» в цикле ОП: ОП.10 «Контроль качества продукции» ОП.11 «Метрология и стандартизация», ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров».

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности). Реализация АППССЗ осуществляется с применением активных и интерактивных методов обучения.

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена соответствует федеральным государственным требованиям среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и может быть использована в учебном процессе Московского технологического колледжа питания.

Ген. директор ООО «Ресторан «Садовое кольцо»



Мамин М.В.