

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих (Повар)

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.02.2018 г. № 67, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- Примерной основной образовательной программы по специальности, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:**

Профессиональное образовательное частное учреждение «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

**Разработчик:** С.С. Оралова, преподаватель ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий учебно-производственной практикой В.М. Попова \_\_\_\_\_

« 03 » марта 20 21 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией сервисных дисциплин

ПРОТОКОЛ № 07

от « 20 » февраля 20 21г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / Н.А. Балдыкова /

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	16
5.	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	32

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)**

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики (по профилю специальности)

В результате изучения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся осваивает основной вид деятельности:

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)

### 1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку сырья к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.10	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 7.13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.14	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.15	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.16	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков

	разнообразного ассортимента
ПК 7.17	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

### 1.1.3. В результате освоения производственной практики (по профилю специальности) студент должен:

В результате освоения производственной практики (по профилю специальности) студент должен:

Иметь практически й опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- 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>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты</li> </ul>

### 1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики (по профилю специальности)

Всего – 180 часов, в том числе практические занятия- 180 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Структура производственной практики (по профилю специальности)

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, академ. час.						Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						
			Всего	Обучение по МДК		Практики		Консультация	
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 7.1.- 7.17. ОК 01-07;ОК 09-11	МДК 07.01 Основы профессиональной деятельности по профессии Повар	-	-	1-	-	36	180	-	-
ПК 7.1.- 7.17. ОК 01-07;ОК 09-11	Производственная практика (по профилю специальности)	180					180	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>180</b>	-	-	-	-	<b>180</b>	-	-

### 2.2 Тематический план и содержание практики (по профилю специальности)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК.07.01 Основы профессиональной деятельности по профессии Повар		180
Тема 1. Характеристика и приготовление блюд из овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>	16
	1   Ассортимент, товароведная характеристика и требование к качеству различных видов овощей и грибов.	-
	2   Обработка овощей и грибов. Способы нарезки	-
	3   Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	-
	<b>Практические занятия</b>	10

	1	Расчет сырья по формулам: нахождение массы брутто и нетто овощей		
	2	Расчет сырья по формулам: нахождение массы брутто и нетто овощей		
	3	Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.		
	4	Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.		
	5	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов		
	6	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов		
	7	Условия и сроки хранения сырья. Способы сервировки, оформления, подачи и хранение готовых блюд из овощей и грибов.		
	8	Условия и сроки хранения сырья. Способы сервировки, оформления, подачи и хранение готовых блюд из овощей и грибов.		
	9	Составление нормативно- технологической документации на блюда из овощей и грибов.		
	10	Составление нормативно- технологической документации на блюда из овощей и грибов.		
<b>Лабораторные занятия</b>			<b>6</b>	
1	Подготовка производственного инвентаря, оборудования и рабочих мест для обработки и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.			
2	Обработка и нарезка различными способами овощей и грибов			
3	Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.			
<b>Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>			<b>24</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>-</b>
	4	Ассортимент, товароведная характеристика и требование к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
	5	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
	6	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
	<b>Практические занятия</b>			<b>16</b>
	11	Расчет сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
	12	Расчет сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
	13	Подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
	14	Подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
15	Условия и сроки хранения сырья. Способы сервировки, оформления и подачи и хранение готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			
16	Условия и сроки хранения сырья. Способы сервировки, оформления и подачи и хранение готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			
17	Составление нормативно- технологической документации на блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			

	18	Составление нормативно- технологической документации на блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>8</b>
	4	Подготовка производственного инвентаря, оборудования и рабочих мест для обработки и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
	5	Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	
	6	Приготовление и оформление блюд из яиц, творога, теста	
	7	Органолептическое оценивание качества сырья и готовой продукции для блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
<b>Тема 3. Классификация и технология приготовления супов и соусов.</b>			<b>24</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>		-
	7	Температурный режим и правила последовательного выполнения технологических операций при приготовлении супов	
	8	Температурный режим и правила последовательного выполнения технологических операций при приготовлении соусов	
	9	Способы сервировки, варианты оформления , температура подачи и хранение супов, соусов	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>
	19	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления супов.	
	20	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления супов.	
	21	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов	
	22	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов	
	23	Условия и сроки хранения сырья. Способы сервировки, оформления и подачи и хранение готовых супов и соусов	
	24	Условия и сроки хранения сырья. Способы сервировки, оформления и подачи и хранение готовых супов и соусов	
	25	Составление нормативно- технологической документации на супы и соусы	
	26	Составление нормативно- технологической документации на супы и соусы	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>8</b>
8	Подготовка производственного инвентаря, оборудования и рабочих мест для обработки сырья и приготовления супов, соусов		
9	Приготовление основных супов с использованием различных технологий.		
10	Приготовление соусов с использованием различных технологий.		
11	Органолептическое оценивание качества сырья и готовых супов, соусов		
<b>Тема 4. Механическая кулинарная обработка рыбы и технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</b>			<b>32</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>		-
	10	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов.	
	11	Виды обработки и разделки рыбы и нерыбного сырья на полуфабрикаты	
	12	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>
	27	Расчет массы сырья и полуфабрикатов из рыбы.	
	28	Расчет массы сырья и полуфабрикатов из рыбы.	
	29	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	30	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
31	Условия и сроки хранения сырья. Способы сервировки, оформления, подачи и хранение готовых блюд из рыбы		
32	Условия и сроки хранения сырья. Способы сервировки, оформления, подачи и хранение готовых блюд из рыбы		

	33	Составление нормативно- технологической документации на блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	16
	34	Составление нормативно- технологической документации на блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	
	<b>Лабораторные занятия</b>		
	12	Проверка органолептическим способом качество рыбы, основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
	13	Проверка органолептическим способом качество рыбы, основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
	14	Подготовка производственного инвентаря, оборудования и рабочих мест для обработки и приготовления блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья	
	15	Подготовка производственного инвентаря, оборудования и рабочих мест для обработки и приготовления блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья	
	16	Обработка и разделка рыбы на различные полуфабрикаты	
	17	Обработка и разделка рыбы на различные полуфабрикаты	
	18	Приготовление рыбы с использованием различных технологий.	
19	Приготовление рыбы с использованием различных технологий.		
<b>Тема 5. Механическая кулинарная обработка и технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</b>			32
	<b>Содержание учебного материала</b>		-
	13	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мясного сырья, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	
	14	Виды обработки и разделки мяса и домашней птицы.	
	15	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	
	<b>Практические занятия</b>		16
	35	Расчет массы сырья и полуфабрикатов из из мяса и домашней птицы.	
	36	Расчет массы сырья и полуфабрикатов из из мяса и домашней птицы.	
	37	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	
	38	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	
	39	Условия и сроки хранения сырья. Способы сервировки, оформления, подачи и хранение готовых блюд из мяса и домашней птицы.	
	40	Условия и сроки хранения сырья. Способы сервировки, оформления, подачи и хранение готовых блюд из мяса и домашней птицы.	
	41	Составление нормативно- технологической документации на блюда из мяса и домашней птицы.	
	42	Составление нормативно- технологической документации на блюда из мяса и домашней птицы.	
	<b>Лабораторные занятия</b>		16
	20	Проверка органолептическим способом качество мяса и домашней птицы, основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
	21	Проверка органолептическим способом качество мяса и домашней птицы, основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
	22	Подготовка производственного инвентаря, оборудования и рабочих мест для обработки и приготовления блюд и гарниров из мяса и домашней птицы.	
	23	Подготовка производственного инвентаря, оборудования и рабочих мест для обработки и приготовления блюд и гарниров из мяса и домашней птицы.	
24	Обработка и разделка мяса и домашней птицы на различные полуфабрикаты		
25	Обработка и разделка мяса и домашней птицы на различные полуфабрикаты		
26	Приготовление мяса и домашней птицы с использованием различных технологий.		

	27	Приготовление мяса и домашней птицы с использованием различных технологий.	
<b>Тема 6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>
	16	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья для приготовления холодных блюд и закусок	-
	17	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок	
	18	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	43	Условия и сроки хранения сырья. Способы сервировки, оформления, подачи и хранение готовых блюд и закусок	
	44	Условия и сроки хранения сырья. Способы сервировки, оформления, подачи и хранение готовых блюд и закусок	
	45	Составление нормативно-технологической документации на холодные блюда и закуски	
	46	Составление нормативно-технологической документации на холодные блюда и закуски	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>12</b>
	28	Подготовка производственного инвентаря, оборудования и рабочих мест для приготовления холодных блюд и закусок	
	29	Подготовка производственного инвентаря, оборудования и рабочих мест для приготовления холодных блюд и закусок	
	30	Приготовление холодных блюд и закусок	
	31	Приготовление холодных блюд и закусок	
	32	Органолептическое оценивание качества сырья и готовых холодных блюд и закусок	
33	Органолептическое оценивание качества сырья и готовых холодных блюд и закусок		
<b>Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>
	19	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья для приготовления сладких блюд и напитков	-
	20	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сладких блюд и напитков	
	21	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	47	Расчет сырья и определение количества порций при приготовлении сладких блюд и напитков.	
	48	Составление нормативно-технологической документации для приготовления сладких блюд и напитков	
	49	Условия и сроки хранения сырья.	
	50	Способы сервировки, оформления, подачи и хранение готовых сладких блюд и напитков.	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>14</b>
	34	Подготовка производственного инвентаря, оборудования и рабочих мест для приготовления сладких блюд и напитков	
	35	Подготовка производственного инвентаря, оборудования и рабочих мест для приготовления сладких блюд и напитков	
	36	Приготовление сладких блюд и напитков	
	37	Приготовление сладких блюд и напитков	
	38	Органолептическое оценивание качества сырья и готовых сладких блюд и напитков	
39	Органолептическое оценивание качества сырья и готовых сладких блюд и напитков		
40	<b>Комплексный дифференцированный зачет.</b>		
<b>Произведенная практика</b>			
<b>Виды работ:</b>			
1. Проведение вводного инструктажа по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.			

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Осуществление работ по организации рабочего места: выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья .</li> <li>3. Проведение органолептической оценки качества сырья и готовой продукции</li> <li>4. Выполнение работ по обработке, нарезке, изготовлению полуфабрикатов.</li> <li>5. Приготовление овощных блюд.</li> <li>6. Приготовление блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента.</li> <li>7. Приготовление блюд и гарниров из бобовых разнообразного ассортимента.</li> <li>8. Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>9. Приготовление и оформление блюд из яиц и творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</li> <li>10. Приготовление бульонов и отваров разнообразного ассортимента.</li> <li>11. Приготовление супов разнообразного ассортимента.</li> <li>12. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</li> <li>13. Приготовление холодных соусов.</li> <li>14. Приготовление горячих соусов.</li> <li>15. Приготовление и оформление блюд из рыбы.</li> <li>16. Приготовление и оформление блюд из нерыбного водного сырья.</li> <li>17. Приготовление отдельных компонентов для гарниров и соуса к рыбным блюдам.</li> <li>18. Приготовление и оформление мясных блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>19. Приготовление и оформление блюд из птицы разнообразного ассортимента.</li> <li>20. Приготовление отдельных компонентов для гарниров и соуса к мясным блюдам .</li> <li>21. Приготовление и оформление салатов разнообразного ассортимента.</li> <li>22. Приготовление и оформление бутербродов, закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>23. Приготовление отдельных компонентов для гарниров и соуса к холодным блюдам.</li> <li>24. Приготовление и оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</li> <li>25. Приготовление горячих напитков .</li> <li>26. Приготовление холодных напитков .</li> <li>27. Охлаждение, замораживание полуфабрикатов.</li> <li>28. Оценивание качества.</li> <li>29. Проведение бракеража продуктов и готовых блюд</li> <li>30. Отпуск, подача, сроки хранения.</li> </ol>	
<b>Всего</b>	<b>180</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Для реализации программы производственной практики (по профилю специальности) должны быть предусмотрены следующие:**

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля предполагает прохождения практики студентами в профильных организациях, утвержденных в качестве баз практики на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно.

Организации, участвующие в проведении практики: заключают договоры на организацию и проведение практики; согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику; предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников; участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики; обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Студенты, осваивающие ППСЗ в период прохождения практики в организациях: полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики; соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Оборудование профильных организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жарочный шкаф;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

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

##### **3.2.1. Правовые источники:**

1. 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 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

#### **Основные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — URL : <https://urait.ru/bcode/467502>
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания/ Авт.- сост.: А.И. Здобнов, М.И.Пересичный. – М.: Лада: АЙРИС – пресс; Киев: Арий, 2021. – 688 с.: ил.
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). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL : <https://urait.ru/bcode/452945>

#### **Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — URL : <https://urait.ru/bcode/452975>
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/456684>
3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — URL : <https://urait.ru/bcode/452996>.

#### **Интернет ресурсы:**

1. 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 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

14. <http://www.pitportal.ru/>

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

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практика (по профилю специальности). Учебная и производственная практика предусматривается по окончании изучения профессионального модуля. Цели, задачи, программы практики определяются образовательным учреждением.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар) является освоение учебной практики по профессиональному модулю.

Освоение производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю является обязательным условием допуска обучающегося к экзамену по профессиональному модулю.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

- наличие высшего образования экономической направленности – соответствующего профилю преподаваемых междисциплинарных курсов и профессиональных модулей;
- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках производственной практики (по профилю специальности)	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 7.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Защита производственной практики (по профилю специальности) в форме комплексного дифференцированного зачета.</p>
<p><b>ПК 7.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 7.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием,</li> </ul>	

<p>кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуса на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 7.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности,</li> </ul>	

	<p>кондиции, размера, формы сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ПК 7.5</b>  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– соответствие процессов приготовления бульонов, отваров в соответствии стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов,</li> </ul>	

	<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– Умение исправлять дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</li> <li>– Организация хранения бульонов и отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 7.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– соответствие процессов приготовления различных супов в соответствии стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– Умение исправлять дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</li> <li>– Организация хранения различных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 7.7</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– соответствие процессов приготовления горячих соусов в соответствии стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры,</li> </ul>	

	<p>заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Умение исправлять дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</li> <li>– Организация хранения горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 7.8</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– соответствие процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Умение исправлять дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 7.9</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потеря сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– соответствие процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– Умение исправлять дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	

	эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
<b>ПК 7.10</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<b>ПК 7.11</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– соответствие процессов приготовления холодных соусов в соответствии стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических</li> </ul> </li> </ul>	

	<p>отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <p>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– Умение исправлять дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</p> <p>– Организация хранения холодных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 7.12</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>– Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>– соответствие процессов приготовления салатов в соответствии стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– Умение исправлять дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 7.13</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– соответствие процессов приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента в соответствии стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при</li> </ul> </li> </ul>	

	<p>выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <p>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– Умение исправлять дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 7.14</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>– Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>– соответствие процессов приготовления б холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента в соответствии стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на</li> </ul>	

	<p>рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– Умение исправлять дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 7.15</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– соответствие процессов приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента в соответствии стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,</li> </ul> </li> </ul>	

	<p>инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– Умение исправлять дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 7.16</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– соответствие процессов приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента в соответствии стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям</li> </ul>	

	<p>действующих норм, рецептуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– Умение исправлять дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 7.17</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– соответствие процессов приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента в соответствии стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– Умение исправлять дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	Защита производственной практики (по профилю специальности) в форме комплексного дифференцированного зачета.
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умение проявлять гражданско-патриотическую позицию</li> <li>– осознанно проявлять традиционные общечеловеческие ценности</li> <li>– уметь проявлять стандартные антикоррупционные действия</li> </ul>	

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность применения знаний по финансовой грамотности,</li> <li>– умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>	

## 5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация производственной практики (по профилю специальности) служит формой контроля освоения профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретённого профессионального опыта студентов в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности и проводится в форме комплексного дифференцированного зачета. К нему допускаются студенты, полностью выполнившие программу производственной практики (по профилю специальности). Комплексный дифференцированный зачет проводится непосредственным руководителем от организации и техникума.

Комплексный дифференцированный зачет по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

### Требования к комплексному дифференцированному зачету:

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является установление степени освоения:

- профессиональных и общих компетенций;
- практического опыта и умений.

Итоговая оценка за практику складывается из:

- оценки за работу;
- результатов освоения ОК и ПК;
- оценки за дневник;
- оценки за аттестацию практической подготовки (выставляется на основании данных аттестационного листа с **указанием:** видов работ, выполненных студентом во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика).

Оценка выставляется в зачетную книжку. Результаты промежуточной аттестации производственной практики (по профилю специальности) учитываются при государственной итоговой аттестации.

### Правила оформления дневника практики

Во время прохождения производственной практики студенты заполняют дневник, который контролируется непосредственным руководителем с выставлением оценки ежедневно.

1. Дневник ведется по каждому разделу практики.
2. В начале дневника делается отметка о проведенном инструктаже по технике безопасности.
3. Ежедневно в графе "Содержание и объем проведенной работы" регистрируется проведенная студентами самостоятельная работа в соответствии с программой практики и указанием непосредственного руководителя. В записях следует четко выделить: что видел и наблюдал студент; что проделано самостоятельно.
4. Отчет визируется непосредственным руководителем практики.
5. При выставлении оценок по пятибалльной системе учитывается количество и качество проделанных работ, правильность и полноту описания впервые работ, наблюдений в период практики, знание материала, изложенного в дневнике, четкость, аккуратность и своевременность записей. Оценка выставляется непосредственным руководителем ежедневно.

### Критерии оценки за работу на практике:

- практические навыки;
- теоретическая подготовка;
- активность и интерес к выполняемой работе;
- внешний вид;
- выполнение внутреннего распорядка подразделения и соблюдение графика работы.

По окончании практики по каждому разделу, непосредственным руководителем практики составляется аттестационный лист на каждого студента.

По окончании производственной практики студенты должны представить в техникум следующую документацию:

- дневник практики;
- характеристику;
- аттестационный лист;
- отчет по практике,
- приложения к дневнику.