

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №\_\_  
к ООП ППССЗ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело



СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства

«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»

О.Ю. Михайлова

20 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ 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

Рабочая программа ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), требованиями Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н и «Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н; Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Трихлеб Ольга Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО  
ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## 1.1. Общие положения программы производственной практики (по профилю специальности)

Настоящая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному 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 является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основного вида деятельности 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.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

## 1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности 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.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

| Код и наименование профессиональной компетенции  | Требования к умениям и практическому опыту   |
|--|--|
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Практический опыт:<br>ПО.3 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;<br>Умения:<br>У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 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.                | Практический опыт:<br>ПО.1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>Умения:<br>У.1 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;  |
| 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>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</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>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</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>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</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>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> |
| <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p>   | <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении,</p>  |

|   |  |
|---|--|
| <p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов;</p> <p><i>ПО.8 прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</i></p> <p><i>ПО.9 прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.</i></p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> |
|---|--|

– общие компетенции:

| Код и наименование общих компетенций  | Требования к умениям  |
|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul> |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>   |
| ОК 03. Планировать и  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой</li> </ul>   |

|   |  |
|---|--|
| реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   | документации в профессиональной деятельности;<br>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития   |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                  | - организовывать работу коллектива и команды;<br>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.    | - излагать свои мысли на государственном языке;<br>- оформлять документы   |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | - описывать значимость своей профессии;<br>- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)   |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                       | - соблюдать нормы экологической безопасности;<br>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  | - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;<br>- использовать современное программное обеспечение   |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  | - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);<br>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;<br>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;<br>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;<br>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности):

Всего - 108 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.



#### *1.4. Использование часов вариативной части ООП*

| <i>Практика</i>  | <i>Обоснование</i>  | <i>Объем часов</i> |
|--|---|--------------------|
| <i>ПП.03.01<br/>Производственная<br/>практика (по профилю<br/>специальности)</i> | <i>Производственная практика включена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н и «Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н.</i> | <i>36</i>          |

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

| Задание по практике   | Виды работ  | Количество часов | Планируемые результаты |
|---|---|------------------|------------------------|
| Задание 1.<br>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные соусы, заправки (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление холодных соусов, заправок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные соусы, заправки на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых холодных соусов, заправок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности</li> </ul> | 6                | ПО.1, ПО.3<br>У.1-3    |

|   |  |   |                     |
|---|--|---|---------------------|
|   | <p>порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ul>   |   |                     |
| <p>Задание 2.<br/>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные соусы, заправки (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление холодных соусов, заправок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные соусы, заправки на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых холодных соусов, заправок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции,</li> </ul> | 6 | ПО.1, ПО.3<br>У.1-3 |

|  |   |   |                     |
|--|---|---|---------------------|
|  | <p>соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ul>   |   |                     |
| <p>Задание 3.<br/>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые салаты (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление салатов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые салаты на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> </ul> | 6 | ПО.2, ПО.3<br>У.2-4 |

|   |   |   |                     |
|---|---|---|---------------------|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ul>   |   |                     |
| <p>Задание 4.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые салаты (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление салатов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые салаты на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать</li> </ul> | 6 | ПО.2, ПО.3<br>У.2-4 |

|   |  |   |                  |
|---|--|---|------------------|
|   | <p>профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>  |   |                  |
| <p>Задание 5.<br/>Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые канапе, холодные закуски (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление салатов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые салаты на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем</li> </ul> | 6 | ПО.3-7,<br>У.4-7 |

|  |   |   |                  |
|--|---|---|------------------|
|  | при отпуске с раздачи, на вынос.  |   |                  |
| Задание 6.<br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации канапе,<br>холодных закусок<br>сложного<br>ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые канапе, холодные закуски (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление салатов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые салаты на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ul> | 6 | ПО.3-7,<br>У.4-7 |

|   |  |          |                          |
|---|--|----------|--------------------------|
| <p>Задание 7.<br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья (порционирования (комплектования), осуществить сервировку и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую. продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ul> | <p>6</p> | <p>ПО.3-7,<br/>У.4-7</p> |
|---|--|----------|--------------------------|



|   |  |          |                          |
|---|--|----------|--------------------------|
| <p>Задание 8.<br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья (порционирования (комплектования), осуществить сервировку и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую. продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ul> | <p>6</p> | <p>ПО.3-7,<br/>У.4-7</p> |
|---|--|----------|--------------------------|

|  |   |          |                          |
|--|---|----------|--------------------------|
| <p>Задание 9.<br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые блюда из мяса, домашней птицы, дичи (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление блюд из мяса, домашней птицы, дичи для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые блюда из мяса, домашней птицы, дичи на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ul> | <p>6</p> | <p>ПО.3-7,<br/>У.4-7</p> |
|--|---|----------|--------------------------|

|   |   |          |                          |
|---|---|----------|--------------------------|
| <p>Задание 10.<br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые блюда из мяса, домашней птицы, дичи (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление блюд из мяса, домашней птицы, дичи для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые блюда из мяса, домашней птицы, дичи на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ul> | <p>6</p> | <p>ПО.3-7,<br/>У.4-7</p> |
|---|---|----------|--------------------------|

|   |   |          |                          |
|---|---|----------|--------------------------|
| <p>Задание 11.<br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые блюда из мяса, домашней птицы, дичи (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление блюд из мяса, домашней птицы, дичи для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые блюда из мяса, домашней птицы, дичи на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ul> | <p>6</p> | <p>ПО.3-7,<br/>У.4-7</p> |
|---|---|----------|--------------------------|

|   |   |          |                          |
|---|---|----------|--------------------------|
| <p>Задание 12.<br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые блюда из мяса, домашней птицы, дичи (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление блюд из мяса, домашней птицы, дичи для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые блюда из мяса, домашней птицы, дичи на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ul> | <p>6</p> | <p>ПО.3-7,<br/>У.4-7</p> |
|---|---|----------|--------------------------|

|  |   |          |                          |
|--|---|----------|--------------------------|
| <p><i>Задание 13.</i><br/> <i>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок для диетического питания</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных блюд кулинарных изделий, закусок для диетического питания сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные блюда кулинарных изделий, закуски для диетического питания (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление готовых холодных блюд кулинарных изделий, закусок для диетического питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные блюда кулинарные изделия закуски для диетического питания на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с</li> </ul> | <p>6</p> | <p>ПО.3-7,<br/>У.4-7</p> |
|--|---|----------|--------------------------|

|  |  |   |                  |
|--|--|---|------------------|
|  | <i>потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</i>   |   |                  |
| <p><i>Задание 14.</i></p> <p><i>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок для диетического питания</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных блюд кулинарных изделий, закусок для диетического питания сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные блюда кулинарных изделий, закуски для диетического питания (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление готовых холодных блюд кулинарных изделий, закусок для диетического питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные блюда кулинарные изделия закуски для диетического питания на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать</li> </ul> | 6 | ПО.3-7,<br>У.4-7 |

|   |  |   |                  |
|---|--|---|------------------|
|   | <p>профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>  |   |                  |
| <p>Задание 15.<br/>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок для диетического питания</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</li> <li>- подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</li> <li>- проверить наличие заказа (составить заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); принять по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; организовать хранение 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;</li> <li>- выполнить задание (заказ) по приготовлению холодных блюд кулинарных изделий, закусок для диетического питания сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</li> <li>- подготовить к реализации (презентации) готовые холодные блюда кулинарных изделий, закуски для диетического питания (порционировать (скомплектовать), осуществить сервировку и творческое оформление готовых холодных блюд кулинарных изделий, закусок для диетического питания для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать готовые холодные блюда кулинарные изделия закуски для диетического питания на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организовать хранение готовых салатов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>- подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</li> <li>- оценить качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.);</li> <li>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе холодных блюд,</li> </ul> | 6 | ПО.3-7,<br>У.4-7 |



|  |   |     |                  |
|--|---|-----|------------------|
|  | <i>кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</i>   |     |                  |
| <i>Задание 16.<br/>Работа на контрольно-кассовых машинах</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформить кассовые книги;</li> <li>- провести инвентаризацию денежных средств и ценных бумаг в кассе;</li> <li>- выполнить расчетные операции с покупателями, расшифровку обязательных реквизитов чека;</li> <li>- ввести в эксплуатацию контрольно-кассовую технику различных видов;</li> <li>- заполнить акты по форме КМ-3 о возврате денежных средств покупателям.</li> </ul> | 6   | ПО.3-7,<br>У.4-7 |
| <i>Задание 17.<br/>Работа на контрольно-кассовых машинах</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформить кассовые книги;</li> <li>- провести инвентаризацию денежных средств и ценных бумаг в кассе;</li> <li>- выполнить расчетные операции с покупателями, расшифровку обязательных реквизитов чека;</li> <li>- ввести в эксплуатацию контрольно-кассовую технику различных видов;</li> <li>- заполнить акты по форме КМ-3 о возврате денежных средств покупателям.</li> </ul> | 6   | ПО.3-7,<br>У.4-7 |
| <i>Задание 18.<br/>Работа на контрольно-кассовых машинах</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформить кассовые книги;</li> <li>- провести инвентаризацию денежных средств и ценных бумаг в кассе;</li> <li>- выполнить расчетные операции с покупателями, расшифровку обязательных реквизитов чека;</li> <li>- ввести в эксплуатацию контрольно-кассовую технику различных видов;</li> <li>- заполнить акты по форме КМ-3 о возврате денежных средств покупателям.</li> </ul> | 6   | ПО.3-7,<br>У.4-7 |
|  | ИТОГО   | 108 |                  |

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

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Производственная практика (по профилю специальности) обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и колледжем.

Выполнение программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на предприятиях по профилю специальности, в качестве практиканта (стажера) или в штатной должности.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от колледжа и от предприятия (наставник).

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заведующий производственной практикой. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется руководителем практики (преподавателем или мастером производственного обучения).

В период прохождения производственной практики (по профилю специальности), с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

По окончании практики обучающиеся представляют в колледж дневник, отчет по практике, характеристику, аттестационный лист, которые учитываются при проведении промежуточной аттестации по практике.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

2. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

3. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

4. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изданий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с.

5. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изданий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ.

учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с., [8] с. цв. ил.

Электронные издания:

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 432 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с

3. 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 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

4. 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]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

5. 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.

6. 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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

7. 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

8. 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:

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Дополнительные источники:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

##### 4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

| Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям   | Основные показатели оценки результата   | Формы контроля  |
|---|---|---|
| <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>ПО.3 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;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> | <p>- организует и участвует в подготовке рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- обеспечивает наличие продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-18.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p> |
| <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение</p>   | <p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к</p>   | <p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов</p>   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 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;</p>   | <p>реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>  | <p>работ Заданий 1, 2.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>  |
| <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>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> | <p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 3-4.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul> |
| <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</p>  | <p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>          | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 5-6.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>обслуживания.<br/>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br/>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br/>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:<br/>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | <p>видов и форм обслуживания</p>  | <p>(по профилю специальности);<br/>– аттестационный лист</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</p>   | <p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p> | <p>Текущий контроль:<br/>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 8.<br/>Промежуточная аттестация:<br/>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | <p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>   | <p>(по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</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</p>  | <p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 9-12.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | <p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>   | <p>производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>  |
| <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p>   | <p>- участвует в разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 13-18.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты</p> |



|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p><i>ПО.8 прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</i></p> <p><i>ПО.9 прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.</i></p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить</p> | <p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- осуществляет расчеты, оформление и презентацию результатов проработки</p> | <p>отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p> |
|--|---|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|---|--|--|

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Код и наименование общей компетенции  | Основные показатели оценки результата  | Формы контроля   |
|---|--|--|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                   | - демонстрирует интерес к будущей профессии  | – наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.               | - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач   | – наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  | - осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы;<br>- демонстрирует ответственность за результаты своего труда  | – наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                  | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;<br>демонстрирует навыки выстраивания работы в команде   | – наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.    | - демонстрирует навыки работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности   | – наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | - демонстрирует патриотическую позицию   | – наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                       | - организует рабочее место с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм;<br>- демонстрирует навыки выполнения технологических операций с использованием экологического сырья и | – наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | расходных материалов   |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.             | - находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | – наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | - демонстрирует знания профессиональной терминологии   | – наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) |