

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ
И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Рабочая программа ПП.02.01 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); 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.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: 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; Умения: У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: ПО.1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Умения: У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<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>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>требований к безопасности; ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов. Умения: У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт: ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов. Умения: У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт: ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

	<ul style="list-style-type: none"> - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности):

Всего - 144 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

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

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению супов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить супы для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе супов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	6	ПО.1- 7 У.2 -5
Задание 2. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению супов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; 	6	ПО.1- 7 У.2 -5

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить супы для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе супов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
Задание 3. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению супов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить супы для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе супов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	6	ПО.1- 7 У.2 -5
Задание 4. Приготовление, подготовка	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; 	6	ПО.1- 7 У.2 -3

к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению соусов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить соусы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе соусов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
Задание 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению соусов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить соусы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и 	6	ПО.1- 7 У.2 -3

	<p>заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе соусов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
<p>Задание 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению соусов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить соусы для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе соусов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	6	ПО.1- 7 У.2 -3
<p>Задание 7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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 	6	ПО.1- 7 У.5 -7

	<p>безопасности продукции, оказываемой услуги; выполнить задание (заказ) по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить блюдо и гарниров из овощей и грибов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовывать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
<p>Задание 8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить блюдо и гарниров из овощей и грибов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовывать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд и гарниров из овощей и грибов 	6	<p>ПО.1- 7 У.5 -7</p>

	сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Задание 9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить блюда и гарниров из овощей и грибов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовывать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	6	ПО.1- 7 У.5 -7
Задание 10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить 	6	ПО.1- 7 У.5 -7

	<p>сервировку и творчески оформить горячие блюда и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
<p>Задание 11. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	6	ПО.1- 7 У.5 -7
<p>Задание 12. Приготовление, подготовка</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; 	6	ПО.1- 7 У.5 -7

<p>к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
<p>Задание 13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения 	<p>6</p>	<p>ПО.1- 7 У.5 -7</p>

	<p>требуемой температуры отпуска;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
<p>Задание 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	6	ПО.1- 7 У.5 -7
<p>Задание 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием 	6	ПО.1- 7 У.5 -7

	<p>(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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
<p>Задание 16. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень 	6	<p>ПО.1- 7 У.5 -7</p>

	<p>доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</p> <p>- проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
<p>Задание 17.</p> <p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	6	<p>ПО.1- 7</p> <p>У.5 -7</p>
<p>Задание 18.</p> <p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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, 		<p>ПО.1- 7</p> <p>У.5 -7</p>

	<p>регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
<p>Задание 19. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясные продукты для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно- 	6	ПО.1- 7 У.5 -7

	<p>гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
<p>Задание 20. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясные продукты для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	6	ПО.1- 7 У.5 -7
<p>Задание 21. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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 	6	ПО.1- 7 У.5 -7

	<p>безопасности продукции, оказываемой услуги; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясные продукты для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
<p>Задание 22. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); 	6	<p>ПО.1- 7 У.5 -7</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
<p>Задание 23.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	6	ПО.1- 7 У.5 -7
<p>Задание 24.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовить к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверить наличие заказа (составление 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; выполнить задание (заказ) по приготовлению горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; 	6	ПО.1- 7 У.5 -7

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить к реализации (презентации) готовые горячие блюда, кулинарные изделия, осуществить сервировку и творчески оформить горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; упаковать на вынос и для транспортирования; - организовать хранение с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охладить и заморозить готовую продукцию с учетом обеспечения ее безопасности), организовать хранение; - оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию; поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 		
	ИТОГО	144	

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. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: учеб. пособие для вузов / Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 226 с. - (Серия "Университеты России").

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. Соколова, Е.И. Приготовление блюд и овощей из грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 288 с., [16] с. цв. ил.

7. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 321 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс").

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

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

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

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. <https://rags.ru/>

4. 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.

5. 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:

6. 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

7. 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»].

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

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

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

11. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

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

14. <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
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 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; Умения: У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- 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; - обеспечивает наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента горячей 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 горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 4-6. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</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>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7-9. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

<p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>		
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 10-12. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

<p>сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>		
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 13-15. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

<p>продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>		
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 16-18. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

<p>учетом требований к безопасности готовой продукции; У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>		
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов. Умения: У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 19-21. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист</p>

<p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>		
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе</p>	<p>- участвует в разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- осуществляет расчеты, оформление и презентацию результатов проработки</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 22-24. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

авторских, брендовых, региональных; У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.		
---	--	--

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 1-24 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 1-24 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие.	- осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - демонстрирует ответственность за результаты своего труда	– наблюдение за выполнением Заданий 1-24 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; демонстрирует навыки выстраивания работы в команде	– наблюдение за выполнением Заданий 1-24 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 1-24 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	- демонстрирует патриотическую позицию	– наблюдение за выполнением Заданий 1-24

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		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; - демонстрирует навыки выполнения технологических операций с использованием экологического сырья и расходных материалов	– наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
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 1-24 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 1-24 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)