

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  
ПДП.00 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

Рабочая программа ПДП.00 Производственная практика (преддипломная) 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: Лаптева Татьяна Викторовна, преподаватель

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  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

## 1.1. Общие положения программы производственной практики (преддипломной)

Настоящая программа производственной практики (преддипломной) 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 техник-технолог и основных видов деятельности:

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

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.

ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

ВД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ВД.7 Выполнение работ по профессии 16675 Повар / ВД.7 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

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

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление практического опыта обучающихся, проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: ПО.3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие

	<p>технологическим требованиям;</p> <p>У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест,</p>

	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.	<p>Практический опыт:</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>
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>
ПК 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>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>

	У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
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>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>
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>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 2.7. 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;          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 2.8. 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:          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 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,</p>	<p>Практический опыт:          ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации</p>



материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	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 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: ПО.1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Умения: У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Умения: У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	<p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы</p>

	<p>приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов;</p> <p><i>ПО.8 прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</i></p> <p><i>ПО.9 прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.</i></p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в</p>

	соответствии с инструкциями и регламентами;
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:          ПО.2 разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;          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.</p> <p>Умения:          У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;          У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:          ПО.2 разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;          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.</p> <p>Умения:          У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;          У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:          ПО.1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          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.</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 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</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.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 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов;</p> <p><i>ПО.8 презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</i></p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><i>У.8 готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.</i></p>
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной</p>

<p>материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>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;</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт: ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО.7 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО.8 подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Умения: У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт: ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов. Умения: У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично</p>

	упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:          ПО.1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;          ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.          Умения:          У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;          У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;          У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:          ПО.1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;          ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.          Умения:          У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;          У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;          У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;          У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>

<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>Практический опыт:          ПО.1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          ПО.5 приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;          ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;          ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.          Умения:          У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;          У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;          У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:          ПО.1 разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          Умения:          У.1 контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;          У.2 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;          У.6 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          У.7 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;          У.8 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;          У.14 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;          У.15 вести утвержденную учетно-отчетную документацию;          У.16 организовывать документооборот.</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом</p>	<p>Практический опыт:          ПО.3 осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p>



взаимодействия с другими подразделениями.	<p>Умения:</p> <p>У.5 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>У.9 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>У.10 составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p>
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>У.4 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p>
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>Умения:</p> <p>У.13 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p>
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> <p>Умения:</p> <p>У.11 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>У.12 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p>
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	
ПК 7.1. Организовывать рабочее место повара.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО.2 проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У.6 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться</p>

	<p>им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У.7 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <p>У.9 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p>
<p>ПК 7.2. Приготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия и другую продукцию</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.4 обработки, нарезки и формовка овощей и грибов;</p> <p>ПО.5 подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</p> <p>ПО.6 приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>ПО.7 приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>ПО.8 приготовления каш и гарниров из круп;</p> <p>ПО.9 приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>ПО.10 приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</p> <p>ПО.11 приготовления блюд из яиц;</p> <p>ПО.12 приготовления блюд из творога;</p> <p>ПО.13 приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>ПО.14 приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;</p> <p>ПО.15 приготовления горячих напитков;</p> <p>ПО.16 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>ПО.17 приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>ПО.18 приготовления и оформление супов, бульонов и отваров;</p> <p>ПО.19 приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>ПО.20 порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.21 производства сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;</p> <p>ПО.22 приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.23 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;</p> <p>ПО.24 упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и</p>

	<p>условиям хранения;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;</p> <p>У.4. соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>
ПК 7.3. Презентовать и продавать блюда, напитки и кулинарные изделия	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.22 приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.23 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;</p> <p>ПО.24 упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.10 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p>
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
ПК 7.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО.2 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</p> <p>У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.7 безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.12 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе.</p>
ПК 7.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>ПО.4 изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</p>

	<p>У.4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.5 процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.6 порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>У.9 аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</p>
ПК 7.3. Презентовать и продавать тест, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 презентации кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>ПО.6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>ПО.7 упаковки готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.10 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>У.11 эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию.</p>

– общие компетенции:

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

развитие.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- оформлять документы</li> </ul>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять здоровьесберегающие технологии в образовательном процессе;</li> <li>- использовать методы активизации в образовательном процессе</li> </ul>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>

1.3. Количество часов на освоение программы ПДП.00 Производственная практика (преддипломная):

Всего - 144 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Ознакомление с предприятием Инструктаж по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомиться с организацией охраны труда и противопожарной защиты;</li> <li>- проанализировать ассортимент изделий, удельный вес выработки разных изделий;</li> <li>- проанализировать источники снабжения предприятия сырьем, топливом, паром, водой, электроэнергией;</li> <li>- описать способы доставки и хранения основного и дополнительного сырья;</li> <li>- описать планировку производственных отделений и служебно-производственных помещений.</li> </ul>	6	ПК 1.1, ПО.3, У.2, У.3, У.4; ПК 2.1, ПО.3, У.4; ПК 3.1, ПО.3, У.4; ПК 4.1, ПО.3, У.4; ПК 5.1, ПО.3, У.4; ПК 6.1, ПО.1, У.1, У.2, У.6-8, У.14-16; ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.6, У.7, У.9 / ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.7, У.12
Задание 2. Промышленная эстетика на предприятии. Правила внутреннего распорядка предприятия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- охарактеризовать производственные линии;</li> <li>- рассмотреть схему управления производством, промышленную эстетику на предприятии;</li> <li>- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка предприятия;</li> <li>- ознакомиться с инструктажем по технике безопасности на рабочем месте;</li> <li>- определить перспективы развития предприятия, характера производства, его организации;</li> <li>- изучить ассортиментный перечень выпускаемой продукции;</li> <li>- ознакомиться с формами и методами обслуживания;</li> <li>- изучить документацию по работе предприятия.</li> </ul>	6	ПК 1.1, ПО.3, У.2, У.3, У.4; ПК 2.1, ПО.3, У.4; ПК 3.1, ПО.3, У.4; ПК 4.1, ПО.3, У.4; ПК 5.1, ПО.3, У.4; ПК 6.1, ПО.1, У.1, У.2, У.6-8, У.14-16; ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.6, У.7, У.9 / ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.7, У.12
Задание 3. Разработка ассортимента кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить ассортимент кулинарной продукции на предприятии;</li> <li>- принять участие в разработке ассортимента кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul>	6	ПК 1.1, ПО.3, У.2, У.3, У.4; ПК 2.1, ПО.3, У.4; ПК 3.1, ПО.3, У.4; ПК 4.1, ПО.3, У.4; ПК 5.1, ПО.3, У.4; ПК 6.1, ПО.1, У.1, У.2, У.6-8, У.14-16; ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.6, У.7, У.9 /

форм обслуживания			ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.7, У.12
Задание 4. Проверка наличия, контроль хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- присутствовать при проведении совещаний на предприятии;</li> <li>- провести учет количества сырья (при передаче смены);</li> <li>- провести контроль хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- принять участие в мероприятиях по выполнению сменного задания;</li> <li>- присутствовать при сдаче готовых изделий в экспедицию и провести учет выработанной продукции.</li> </ul>	6	ПК 1.1, ПО.3, У.2, У.3, У.4; ПК 2.1, ПО.3, У.4; ПК 3.1, ПО.3, У.4; ПК 4.1, ПО.3, У.4; ПК 5.1, ПО.3, У.4; ПК 6.1, ПО.1, У.1, У.2, У.6-8, У.14-16; ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.6, У.7, У.9 / ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.7, У.12
Задание 5. Организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить состояние рабочих мест и состояние технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентом;</li> <li>- проанализировать устранение производственных неполадок.</li> </ul>	6	ПК 1.1, ПО.3, У.2, У.3, У.4; ПК 2.1, ПО.3, У.4; ПК 3.1, ПО.3, У.4; ПК 4.1, ПО.3, У.4; ПК 5.1, ПО.3, У.4; ПК 6.1, ПО.1, У.1, У.2, У.6-8, У.14-16; ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.6, У.7, У.9 / ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.7, У.12
Задание 6. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проанализировать технологический процесс приготовления блюд;</li> <li>- проанализировать применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных.</li> </ul>	6	ПК 3.1-3.7, ПО.1-9, У.1-7



региональных			
Задание 7. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проанализировать технологический процесс приготовления блюд;</li> <li>- проанализировать применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных.</li> </ul>	6	ПК 2.2-2.7, ПО.1-7, У.1-7; ПК 4.2-4.7, ПО.1-8, У.1-8; ПК 5.2-5.7, ПО.1-10, У.1-7; ПК 6.2-6.7, ПО.1-5, У.1-16; ПК 7.1-7.3, ПО.1-24, У.1-10 / ПК 7.1-7.3, ПО.1-7, У.1-12
Задание 8. Обеспечение наличия, контроль хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществить контроль наличия, хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- изучить документацию, заполнение журналов и форм;</li> <li>- принять участие в заключение договоров на поставку сырья, материалов и транспорта;</li> <li>- разработать предложения по совершенствованию снабженческой и сбытовой деятельности предприятия.</li> </ul>	6	ПК 1.1, ПО.3, У.2, У.3, У.4; ПК 2.1, ПО.3, У.4; ПК 3.1, ПО.3, У.4; ПК 4.1, ПО.3, У.4; ПК 5.1, ПО.3, У.4; ПК 6.1, ПО.1, У.1, У.2, У.6-8, У.14-16; ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.6, У.7, У.9 / ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.7, У.12
Задание 9. Обеспечение наличия, контроль хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществить контроль наличия, хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- изучить документацию, заполнение журналов и форм;</li> <li>- принять участие в заключение договоров на поставку сырья, материалов и транспорта;</li> <li>- разработать предложения по совершенствованию снабженческой и сбытовой деятельности предприятия.</li> </ul>	6	ПК 1.1, ПО.3, У.2, У.3, У.4; ПК 2.1, ПО.3, У.4; ПК 3.1, ПО.3, У.4; ПК 4.1, ПО.3, У.4; ПК 5.1, ПО.3, У.4; ПК 6.1, ПО.1, У.1, У.2, У.6-8, У.14-16; ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.6, У.7, У.9 / ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.7, У.12

Задание 10. Оценка качества сырья и соответствие технологическим требованиям	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществить регулирование технологического процесса в зависимости от качества сырья, температуры помещения и других производственных условий;</li> <li>- выполнить анализы по контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, расчеты по анализам;</li> <li>- провести пробные лабораторные или производственные выпечки для оценки качества;</li> <li>- составить производственные рецептуры и технологические указания;</li> <li>- осуществить контроль на выходе продукции, контроль производственных потерь и затрат сырья.</li> </ul>	6	ПК 1.1, ПО.3, У.2, У.3, У.4; ПК 2.1, ПО.3, У.4; ПК 3.1, ПО.3, У.4; ПК 4.1, ПО.3, У.4; ПК 5.1, ПО.3, У.4; ПК 6.1, ПО.1, У.1, У.2, У.6-8, У.14-16; ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.6, У.7, У.9 / ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.7, У.12
Задание 11. Применение регламентов, стандартов и нормативно-технологической документации, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить журналы по техническому контролю производства, правила их ведения;</li> <li>- ознакомление с нормативно-технической документацией (НТД) лаборатории, правилами учета и хранения НТД;</li> <li>- изучить мероприятия по разработке, утверждению и внедрению стандартов предприятия.</li> </ul>	6	ПК 1.1, ПО.3, У.2, У.3, У.4; ПК 2.1, ПО.3, У.4; ПК 3.1, ПО.3, У.4; ПК 4.1, ПО.3, У.4; ПК 5.1, ПО.3, У.4; ПК 6.1, ПО.1, У.1, У.2, У.6-8, У.14-16; ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.6, У.7, У.9 / ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.7, У.12
Задание 12. Проверка и соблюдение условий хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции	- осуществить проверку и соблюдение условий хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	ПК 1.1, ПО.3, У.2, У.3, У.4; ПК 2.1, ПО.3, У.4; ПК 3.1, ПО.3, У.4; ПК 4.1, ПО.3, У.4; ПК 5.1, ПО.3, У.4; ПК 6.1, ПО.1, У.1, У.2, У.6-8, У.14-16; ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.6, У.7, У.9 / ПК.7.1, ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.7, У.12
Задание 13. Адаптация рецептуры	- проанализировать адаптацию рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей	6	ПК 2.2-2.7, ПО.1-7, У.1-7; ПК 4.2-4.7, ПО.1-8, У.1-8;

горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		ПК 5.2-5.7, ПО.1-10, У.1-7; ПК 6.2-6.7, ПО.1-5, У.1-16; ПК 7.1-7.3, ПО.1-24, У.1-10 / ПК 7.1-7.3, ПО.1-7, У.1-12
Задание 14. Применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	- проанализировать технологический процесс приготовления и оформления блюд; - проанализировать применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6	ПК 2.2-2.7, ПО.1-7, У.1-7; ПК 4.2-4.7, ПО.1-8, У.1-8; ПК 5.2-5.7, ПО.1-10, У.1-7; ПК 6.2-6.7, ПО.1-5, У.1-16; ПК 7.1-7.3, ПО.1-24, У.1-10 / ПК 7.1-7.3, ПО.1-7, У.1-12
Задание 15. Применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	- проанализировать технологический процесс приготовления и оформления блюд; - проанализировать применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6	ПК 2.2-2.7, ПО.1-7, У.1-7; ПК 4.2-4.7, ПО.1-8, У.1-8; ПК 5.2-5.7, ПО.1-10, У.1-7; ПК 6.2-6.7, ПО.1-5, У.1-16; ПК 7.1-7.3, ПО.1-24, У.1-10 / ПК 7.1-7.3, ПО.1-7, У.1-12

региональных			
Задание 16. Применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проанализировать технологический процесс приготовления и оформления блюд;</li> <li>- проанализировать применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</li> </ul>	6	ПК 2.2-2.7, ПО.1-7, У.1-7; ПК 4.2-4.7, ПО.1-8, У.1-8; ПК 5.2-5.7, ПО.1-10, У.1-7; ПК 6.2-6.7, ПО.1-5, У.1-16; ПК 7.1-7.3, ПО.1-24, У.1-10 / ПК 7.1-7.3, ПО.1-7, У.1-12
Задание 17. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществить контроль над технологическим процессом приготовления и оформления блюд;</li> <li>- осуществить контроль над правилами сочетаемости, взаимозаменяемости сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ</li> </ul>	6	ПК 2.2-2.7, ПО.1-7, У.1-7; ПК 4.2-4.7, ПО.1-8, У.1-8; ПК 5.2-5.7, ПО.1-10, У.1-7; ПК 6.2-6.7, ПО.1-5, У.1-16; ПК 7.1-7.3, ПО.1-24, У.1-10 / ПК 7.1-7.3, ПО.1-7, У.1-12
Задание 18. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить организацию работы по приему грузов, поступивших на предприятие;</li> <li>- принять участие в создании необходимых условий для правильного и своевременного приема продукции;</li> <li>- осуществить контроль над обеспечением предприятия сырьем и материалами;</li> <li>- изучить порядок снабжения цехов сырьем и материалами.</li> </ul>	6	ПК 6.1, ПО.1, У.1, У.2, У.6-8, У.14-16
Задание 19. Осуществление текущего планирования деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществить контроль над текущим планированием деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</li> </ul>	6	ПК 6.2, ПО.3, У.5, У.9, У.10

подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями			
Задание 20. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	- осуществить контроль над организацией и качеством выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.	6	ПК 6.4, ПО.4, У.13
Задание 21. Структура управления предприятием. Основные показатели работы предприятия	- проанализировать назначение и особенности работы предприятия, структуру управления; - описать основные показатели работы предприятия, выпускаемый ассортимент изделий.	6	ПК 6.1-6.5, ПО.1-5, У.1-16
Задание 22. Выполнение отчетной документации для дипломного проектирования	- провести сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы.	6	ПК 6.1-6.5, ПО.1-5, У.1-16
Задание 23. Выполнение отчетной документации для дипломного проектирования	- провести сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы; - оформить отчётные документы по практике.	6	ПК 6.1-6.5, ПО.1-5, У.1-16
Задание 24. Оформление отчета по практике Дифференцированный зачет	- провести сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы; - оформить отчётные документы по практике.	6	ПК 6.1-6.5, ПО.1-5, У.1-16
	ИТОГО	144	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

#### 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 (преддипломная) 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 (преддипломной) 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 (преддипломной).

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 (преддипломной), 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. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

3. 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.

4. 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").

5. 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.

6. 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.
7. 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.
8. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изданий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с., [8] с. цв. ил.
9. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.
10. Сеницына, А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - М.: Академия, 2016. - 304 с., [16] с. цв. вкл.
11. 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.
12. 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").

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]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
8. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания
12. 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.
13. 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:

14. 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

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

16. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Интернет-ресурсы:

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

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

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

##### 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.

Преддипломная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПО.3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	- демонстрирует безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов; - организует технологический процесс приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист

<p>У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>		
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умения органолептически оценивать качество экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- демонстрирует подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- производит расчеты по формулам;</li> <li>- демонстрирует безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует выбор, применяет комбинированные методы приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- демонстрирует приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- организует хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков;</li> <li>- демонстрирует умения охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 организовывать упаковку</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умения разрабатывать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- демонстрирует разработки ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- демонстрирует умения производить расчет стоимости полуфабрикатов для блюд,</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	кулинарных изделий сложного ассортимента	
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>- организует и участвует в подготовке рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- обеспечивает наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</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> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>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>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>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</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"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<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</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</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов</li> </ul>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче 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>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</p>

<p>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 сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения</li> </ul>

<p>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 учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения</p>	<p>реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>видов работ Заданий 7, 13-17.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
--	---	--



ароматических веществ.		
<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>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,</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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.		
<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 авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой</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"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

<p>продукции; У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>		
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. 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;</p>	<p>- организует и участвует в подготовке рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивает наличие продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО.1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных соусов, заправок 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 6, 13-17. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>		– аттестационный лист
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

<p>качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных 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.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</p> <p>Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p>

<p>с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 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.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		<p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>- участвует в разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- осуществляет расчеты,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по</p>

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



к безопасности готовой продукции.		
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>- организует и участвует в подготовке рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- обеспечивает наличие продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов. Умения: У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих десертов 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 7, 13-17. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>

<p>адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПО.1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков 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 7, 13-17. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>

технологическим требованиям;		
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</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.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом</p>	<p>- участвует в разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, 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"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

<p>оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.7 контроле хранения и расхода продуктов;</p> <p><i>ПО.8 презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</i></p> <p>Умения:</p> <p>У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><i>У.8 готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.</i></p>		
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- организует и участвует в подготовке рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- обеспечивает наличие</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p>

<p>Практический опыт: ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке 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;</p>	<p>продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практический опыт: ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО.7 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО.8 подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Умения:</p>	<p>- осуществляет выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>

<p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>		
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- осуществляет соответствие массы хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>		
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Практический опыт: ПО.1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов. Умения: У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; - осуществляет соответствие массы мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу;</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>



<p>ароматических, красящих веществ;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>		
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- осуществляет соответствие массы пирожных и тортов сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода пирожных и тортов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

<p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>		
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.5 приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.9 контроле качества и безопасности готовой</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвует в разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- участвует в расчетах, оформлении и презентации результатов проработки;</li> <li>- осуществляет соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

<p>кулинарной продукции; ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов. Умения: У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>		
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Практический опыт: ПО.1 разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Умения: У.1 контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;</p>	<p>- участвует в разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; - участвует в разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12, 18, 20-24. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>

<p>У.2 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>У.6 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.7 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>У.8 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>У.14 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>У.15 вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>У.16 организовывать документооборот.</p>		
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Практический опыт:</p> <p>ПО.3 осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>У.9 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>У.10 составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p>	<p>- осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>- координирует деятельность подчиненного персонала</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12, 19-24.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Практический опыт: ПО.2 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>Умения: У.3 организовывать рабочие места различных зон кухни; У.4 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- осуществляет контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов;</li> <li>- проводит инвентаризацию запасов</li> </ul>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12, 20-24.</p> <p>Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Практический опыт: ПО.4 организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>Умения: У.13 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определяет объекты контроля, периодичность и формы контроля);</li> <li>- контролирует качество выполнения работ;</li> <li>- организует текущую деятельность персонала</li> </ul>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12, 20-24.</p> <p>Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> <p>Практический опыт: ПО.5 обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> <p>Умения: У.11 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; У.12 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет выбор методов обучения, инструктирования;</li> <li>- составляет актуальные программы обучения персонала;</li> <li>- оценивает результаты обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни</li> </ul>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12, 20-24.</p> <p>Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>

Выполнение работ по профессии 16675 Повар		
<p>ПК 7.1. Организовывать рабочее место повара.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО.2 проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У.6 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У.7 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <p>У.9 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p>	<p>- организует рабочее место повара;</p> <p>- подготавливает технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы основного производства организации питания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12, 7, 13-17.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>ПК 7.2. Приготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия и другую продукцию</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.4 обработки, нарезки и формовки овощей и грибов;</p> <p>ПО.5 подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</p> <p>ПО.6 приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>ПО.7 приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>ПО.8 приготовления каш и гарниров из круп;</p> <p>ПО.9 приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>ПО.10 приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</p> <p>ПО.11 приготовления блюд из яиц;</p> <p>ПО.12 приготовления блюд из творога;</p> <p>ПО.13 приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>ПО.14 приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;</p> <p>ПО.15 приготовления горячих напитков;</p> <p>ПО.16 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>ПО.17 приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>ПО.18 приготовления и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умение органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простых блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции;</li> <li>- использует различные технологии приготовления простых блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции;</li> <li>- производит расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления простых блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции;</li> <li>- выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении простых блюд;</li> <li>- оценивает качество и безопасность готовой продукции различными методами.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12, 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
--	---	---

<p>оформление супов, бульонов и отваров;</p> <p>ПО.19 приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>ПО.20 порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.21 производства сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;</p> <p>ПО.22 приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.23 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;</p> <p>ПО.24 упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;</p> <p>У.4. соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>		
<p>ПК 7.3. Презентовать и продавать блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.22 приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.23 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;</p> <p>ПО.24 упаковки и складирования пищевых</p>	<p>- демонстрирует умения презентовать и продавать блюда, напитки и кулинарные изделия;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12, 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>



<p>продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.10 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p>		
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		
<p>ПК 7.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО.2 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</p> <p>У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.7 безопасно использовать</p>	<p>- организует рабочее место кондитера;</p> <p>- подготавливает технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы кондитерского цеха к работе</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12, 7, 13-17.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; У.12 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе.		
<p>ПК 7.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>ПО.4 изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.5 процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.6 порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>У.9 аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умение органолептически оценивать качество теста для приготовления полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- использует различные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- производит расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- выбирает температурный и временной режим при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- оценивает качество и безопасность готовой продукции различными методами.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12, 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p>ПК 7.3. Презентовать и продавать тест, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Практический опыт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умения презентовать и продавать тест, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-5, 8-12, 7, 13-17.</li> </ul> <p>Промежуточная</p>

ПО.5 презентации кондитерской и шоколадной продукции; ПО.6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию; ПО.7 упаковки готовой продукции; Умения: У.8 реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; У.10 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; У.11 эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию;		аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов преддипломной практики 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 преддипломной практики
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 преддипломной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное 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 преддипломной практики
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 преддипломной практики

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 преддипломной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- демонстрирует патриотическую позицию	– наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
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 преддипломной практики
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- применяет здоровьесберегающие технологии в образовательном процессе; - использует методы активизации в образовательном процессе	– наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
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 преддипломной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрирует знания профессиональной терминологии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики