АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»

PACCMOTPEHA	УТВЕРЖДАЮ
на заседании предметно-цикловой	Заместитель директора по ВР и ПП
комиссии	/Ооржак Н.Б/
дисциплин	(подпись) (Ф.И.О.)
Протокол №от «» 20г.	« <u></u> »20_г.
Председатель ПЦК	
/Фамилия И.О./	
(подпись) (Ф.И.О.)	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Уровень профессионального образования среднее профессиональное образование в рамках реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 - «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение приготовления, оформления и подготовки К реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образовании и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 20.12.2016 № 44828.(далее -ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации» (далее АНОО ПО «КТЭиП ПК»)

Разработчик:

Даваа Р.С. преподаватель АНОО ПО КТЭиП ПК

Рабочая программа профессионального модуля «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» рассмотрена на заседании методического объединения АНОО ПО КТЭиП ПК протокол № 4 от «18» января 2021 года и утверждена протоколом педагогического совета № 2 от «15» января 2021 года, введена в действие приказом директора № 4 - осн. от «18» января 2021 года.

СОДЕРЖАНИЕ

			стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		5
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17	
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	35	
П	РАКТИКИ		
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	38	
у	ЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее – программа) - является частью обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по профилю специальности.

1.2. Цели и задачи учебной практики

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

1. 3 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; кондитерском цехе для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

- на базе среднего общего образования:

 ΠM 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента — 72 часа в первом семестре;

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания — 72 часа в третьем семестре;

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания — 36 часов в четвертом семестре;

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания — 36 часов в четвертом семестре;

ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания —

72 часа в шестом семестре;

 ΠM 07 Выполнение работ по профессии 16675 Π овар, 12901 Кондитер — 72 часа во втором семестре.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД). 2.2 Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

впд	пк	ПО (практический опыт)	Показатели результата
1	2	3	4
Организация и ведение	ПК 1.1.	Осуществления выбора	Соблюдает правила
процессов	Организовывать	сырья продуктов,	мытья кухонного
приготовления и	подготовку рабочих	исходных материалов	инвентаря и острых
подготовки к	мест, оборудования,	для обработки и	предметов.
реализации	сырья, материалов для	приготовления	Осуществляет выбор
полуфабрикатов для	приготовления	полуфабрикатов в	сырья для обработки и
блюд, кулинарных	полуфабрикатов в	соответствии с	приготовления
изделий сложного	соответствии с	регламентами	полуфабрикатов.
ассортимента	инструкциями и		
	регламентами		
	ПК 1.2. Осуществлять	Соблюдения т/б при	Выполняет обработку
	обработку, подготовку	обработке	экзотических овощей,
	экзотических и редких	экзотических овощей,	грибов, рыбы,
	видов сырья: овощей,	грибов, рыбы, птицы,	нерыбного водного
	грибов, рыбы,	дичи.	сырья, птицы, дичи.
	нерыбного водного		
	сырья, дичи		
	ПК 1.3. Проводить	Выполнения	Осуществляет
	приготовление и	подготовки ручным и	подготовку
	подготовку к	механическим	полуфабрикатов
	реализации	способом	разнообразного
	полуфабрикатов для	полуфабрикаты для	ассортимента блюд и
	блюд, кулинарных	реализации	кулинарных изделий
	изделий сложного	разнообразного	различными способами,
	ассортимента	ассортимента блюд и	соблюдая потерю
		кулинарных изделий	отходов.

	разраоотку, адаптацию	разраоотки, адаптации	разработку рецептур,
	рецептур	рецептур	адаптации рецептур
	полуфабрикатов с	полуфабрикатов с	полуфабрикатов с
	учетом потребностей	учетом потребностей	учетом потребностей
	различных категорий	посетителей	посетителей
	потребителей, видов и		различных категорий
	форм обслуживания		потребителей
			1
Организация и ведение	ПК 2.1.	Владения и выбор	Производит уборку
процессов	Организовывать	техникой	рабочего места.
приготовления,	подготовку рабочих	весоизмерительного	Владеет и выбирает
оформления и	мест, оборудования,	оборудования,	производственным
подготовки к	сырья, материалов для	производственного	инвентарем,
реализации горячих	приготовления горячих	инвентаря, исходного	весоизмерительным
блюд, кулинарных	блюд, кулинарных	материала.	оборудованием.
изделий, закусок	изделий, закусок	Приготовления горячих	Готовит горячие блюда,
сложного	сложного	блюд, кулинарных	сложные закуски и
ассортимента с учетом	ассортимента в	изделий, закусок	кулинарные изделия
потребностей	соответствии с	сложного	
различных категорий	инструкциями и	разнообразного	
потребителей, видов и	регламентами	ассортимента	
форм обслуживания	ПК 2.2. Осуществлять	Проведения методов	Демонтирует методы
	приготовление,	приготовления и	приготовления
	творческое	оформления супов	творческое
	оформление и	разнообразного	оформление супов
	подготовку к	ассортимента.	комбинированными
	реализации супов	Соблюдения хранений	способами.
	сложного	и отпуска супов	Соблюдает сроки
	ассортимента с учетом		хранения супов
	потребностей		разнообразного
	различных категорий		ассортимента
	потребителей, видов и		1
	форм обслуживания		
	ПК 2.3. Осуществлять	Проведения	Применяет
	•	•	специальный
	приготовление, непродолжительное	технологического	,
	* ' '	процесса	инструмент, приборы,
	хранение горячих	приготовления и	оборудование при
	соусов сложного	оформления горячих	приготовлении супов,
	ассортимента	супов сложного	соблюдая
		ассортимента.	температурный и
			временной режим
			варки.

Выполнения

разработки, адаптации

Осуществляет

разработку рецептур,

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию

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	Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Устраняет недоброкачественност ь продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		приготовления пищи.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление,	Проведения контроля качества продуктов до	Проверяет на качество продукты для

	творческое	момента	приготовления горячих
	оформление и	использования.	блюд из яиц, творога,
	подготовку к	Применения	сыра, муки сложного
	реализации горячих	комбинированных	ассортимента.
	блюд из яиц, творога,	методов	
	сыра, муки сложного	приготовления,	
	ассортимента с учетом	оформления к	
	потребностей	реализации горячих	
	различных категорий	блюд из яиц, творога,	
	потребителей, видов и	сыра, муки сложного	
	форм обслуживания	ассортимента	
	ПК 2.6. Осуществлять	Выполнения	Соблюдает
	приготовление,	рационального	санитарногигиенические
	творческое	использования	требования в процессе
	оформление и	продуктов для	приготовления пищи.
	подготовку к	приготовления горячих	Рационально использует
	реализации горячих	блюд из рыбы,	продукты для горячих
	блюд из рыбы,	нерыбного водного	блюд из рыбы,
	нерыбного водного	сырья сложного	нерыбного водного
	сырья сложного	ассортимента.	сырья сложного
	ассортимента с учетом		ассортимента.
	потребностей		
	различных категорий		
	потребителей, видов и		
	форм обслуживания		
•			

ПК 2.7. Осуществлять	Определения качества	Использует необходимый
приготовление,	продуктов для	инвентарь для
творческое	приготовления и	приготовления пищи.
оформление и	творческого	Соблюдает
подготовку к	оформления продуктов	температурный режим
реализации горячих	для реализации	при приготовлении
блюд из мяса,	горячих блюд из мяса,	горячих блюд из мяса,
домашней птицы, дичи	домашней птицы, дичи	домашней птицы, дичи и
и кролика сложного	и кролика сложного	кролика сложного
ассортимента с учетом	ассортимента	ассортимента
потребностей		
различных категорий		
потребителей, видов и		
форм обслуживания		
ПК 2.8. Осуществлять	Выполнения выбора	Порционирует, творчески
разработку, адаптацию	способа	оформляет горячие блюда
рецептур горячих	приготовления,	кулинарные изделия и
блюд, кулинарных	безопасным	закуски авторские,
изделий, закусок, в том	использованием	брендовые,
числе авторских,	технологического	региональные.
брендовых,	оборудования,	Соблюдает выход блюда
региональных с учетом	производственного	с учетом потребностей
потребностей	инвентаря для	
различных категорий	приготовления пищи	
потребителей		

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей

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

Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

	ПК 2.2. О	D	П
различных категорий	ПК 3.2. Осуществлять	Выполнения	Подготавливает
потребителей, видов и	приготовление,	подготовки к работе,	рабочее место,
форм обслуживания	непродолжительное	проверка	проверяет
	хранение холодных	технологического	технологическое
	соусов, заправок с	оборудования,	оборудование,
	учетом потребностей	производственного	производственный
	различных категорий	инвентаря,	инвентарь. Выполняет
	потребителей, видов и	инструментов.	приготовление
	форм обслуживания	Выполнения	холодных соусов,
		приготовления	заправок
		холодных соусов с	разнообразного
		соблюдением	ассортимента
		температурного	
		режима	
	ПК 3.3. Осуществлять	Применения	Осуществляет
	приготовление,	комбинированных	приготовление салатов
	творческое	методов приготовления	сложного
	оформление и	салатов сложного	ассортимента
			комбинированными
	подготовку к	ассортимента,	-
	реализации салатов	творческого	способами для
	сложного	оформления и	реализации
	ассортимента с учетом	подготовки к	
	потребностей	реализации	
	различных категорий		
	потребителей, видов и		
	форм обслуживания		
	ПК 3.4. Осуществлять	Применения	Осуществляет
	приготовление,	творческого	творческое
	творческое	оформления и	оформление и
	оформление и	подготовки к	приготовление канапе,
	подготовку к	реализации канапе,	холодных закусок
	реализации канапе,	холодных закусок	сложного
	холодных закусок	•	
	сложного	сложного ассортимента	ассортимента
	ассортимента с учетом потребностей		
	•		
	различных категорий		
	потребителей, видов и		
	форм обслуживания		
	ПК 3.5. Осуществлять	Применения	Применяет творческое

П	риготовление,	творческого	оформление и
TI	ворческое	оформления и	приготовление
00	формление и	подготовки к	холодных блюд из
п	одготовку к	реализации холодных	рыбы, нерыбного
po	еализации холодных	блюд из рыбы и	водного сырья
б.	люд из рыбы,	нерыбного водного	разнообразного
H	ерыбного водного	сырья разнообразного	ассортимента
CI	ырья сложного	ассортимента.	
ac	ссортимента с учетом		
П	отребностей		
pa	азличных категорий		
	отребителей, видов и		
	орм обслуживания		
П	ІК 3.6. Осуществлять	Применения	Применяет творческое
	риготовление,	творческого	оформление и
Ti	ворческое	оформления и	приготовление
00	формление и	подготовки к	холодных блюд из
п	одготовку к	реализации холодных	мяса, домашней птицы,
po	еализации холодных	блюд из мяса,	дичи разнообразного
б.	люд из мяса,	домашней птицы, дичи	ассортимента
де	омашней птицы, дичи	разнообразного	
c _J	ложного		
ac	ссортимента с учетом		
п	отребностей		
pa	азличных категорий		
п	отребителей, видов и		
	орм обслуживания		
	ІК 3.7. Осуществлять	Применения	Применяет творческое
	азработку, адаптацию	разработки, адаптации	оформление и
1 =	ецептур холодных	рецептур холодных	приготовление
	люд, кулинарных	блюд, кулинарных	авторских, брендовых,
и	зделий, закусок, в том	изделий, закусок, в том	региональных холодных
	исле авторских,	числе авторских,	блюд, кулинарных
	рендовых,	брендовых,	изделий, закусок
po	егиональных с учетом	региональных	nogonini, sukyeek
п	отребностей	Pernonambilbix	
pa	азличных категорий		
П	отребителей, видов и		
ф			

Организация и ведение	ПК 4.1.	Выполнения выбора	Подготавливает
процессов	Организовывать	рационально	рабочее место,
приготовления,	подготовку рабочих	размещать на	оборудование,
оформления и	мест, оборудования,	рабочем месте	исходные материалы
подготовки к	сырья, материалов для	оборудование,	для приготовления
реализации холодных и	приготовления	инвентарь, посуду,	холодных и горячих
горячих десертов,	холодных и горячих	сырье, материалы в	сладких блюд,
напитков сложного	сладких блюд,	соответствии с	десертов, напитков.
ассортимента с учетом	десертов, напитков в	инструкциями и	Соблюдает правила
потребностей	соответствии с	регламентами,	техники безопасности,
различных категорий	инструкциями и	стандартами чистоты	пожарной
потребителей, видов	регламентами	для приготовления	безопасности,

форм обслуживания		холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	охраны труда.
	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента
	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента

ı			
	ПК 4.4. Осуществлять	Применения	Применяет творческое
	приготовление,	творческого	оформление и
	творческое	оформления и	приготовление
	оформление и	подготовки к	холодных напитков
	подготовку к	реализации холодных	сложного
	реализации холодных	напитков сложного	ассортимента
	напитков сложного	ассортимента.	
	ассортимента с учетом		
	потребностей		
	различных категорий		
	потребителей, видов и		
	форм обслуживания		
	ПК 4.5. Осуществлять	Применения	Применяет творческое
	приготовление,	творческого	оформление и
	творческое	оформления и	приготовление горячих
	оформление и	подготовки к	напитков сложного
	подготовку к	реализации горячих	ассортимента
	реализации горячих	напитков сложного	
	напитков сложного	ассортимента	
	ассортимента с учетом		
	потребностей		
	различных категорий		
	потребителей, видов и		
	форм обслуживания		
	ПК 4.6. Осуществлять	Выполнения выбора	Порционирует,
	разработку, адаптацию	способа	творчески оформляет
	рецептур холодных и	приготовления,	горячие блюда
	горячих десертов,	безопасным	кулинарные изделия и
	напитков, в том числе	использованием	закуски авторские,
	авторских, брендовых,	технологического	брендовые,
	региональных с учетом	оборудования,	региональные.
	потребностей	производственного	Соблюдает выход
	различных категорий	инвентаря для	блюда с учетом
	потребителей, видов и	приготовления пищи	потребностей
	форм обслуживания		

Организация и ведение	ПК 5.1.	Выполнения выбора	Подготавливает
процесса	Организовывать	рационально	рабочее место,
*	подготовку рабочих	_	оборудование,
приготовления, оформления и	мест, оборудования,	размещать на рабочем месте	исходные материалы.
		оборудование,	Соблюдает правила
подготовки к	сырья, материалов для		
реализации	приготовления	инвентарь, посуду,	техники
хлебобулочных,	хлебобулочных,	кондитерское сырье,	безопасности,
мучных кондитерских	мучных кондитерских	материалы в	пожарной
изделий сложного	изделий	соответствии с	безопасности, охраны
ассортимента с учетом	разнообразного	инструкциями и	труда.
	ассортимента в	регламентами,	
	соответствии с	стандартами	
	инструкциями и	чистоты.	
	регламентами		
	ПК 5.2. Осуществлять	Осуществления	Подготавливает
	приготовление,	подготовки	необходимое сырье
	хранение отделочных	отделочных	отделочных
	полуфабрикатов для	полуфабрикатов для	полуфабрикатов для
	хлебобулочных,	хлебобулочных,	хлебобулочных,
	мучных кондитерских	мучных и	мучных и
	изделий	кондитерских изделий	кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять	Применения	Применяет творческое
	приготовление,	творческого	оформление и
	творческое	оформления и	приготовления
	оформление,	изготовления	хлебобулочных
	подготовку к	хлебобулочных	изделий и
	реализации	изделий и	праздничного хлеба
	хлебобулочных	праздничного хлеба	сложного
	изделий и	сложного	ассортимента.
	праздничного хлеба	ассортимента.	
	сложного	1	
	ассортимента с учетом		
	потребностей		
	различных категорий		
	потребителей, видов и		
	форм		
	ПК 5.4. Осуществлять	Применения	Применяет творческое
	приготовление,	творческого	оформление и
	творческое	оформления и	приготовления мучных
	оформление,	изготовления мучных	кондитерских изделий
	оформионно,	HSI OTOBICITIAN MY HIBIX	кондитерских изделии

			I
	подготовку к	кондитерских изделий	сложного
	реализации мучных	сложного	ассортимента.
	кондитерских изделий	ассортимента.	
	сложного		
	ассортимента с учетом		
	потребностей		
	различных категорий		
	потребителей, видов и		
	форм обслуживания		
	ПК 5.5. Осуществлять	Применения	Применяет творческое
	приготовление,	творческого	оформление и
	творческое	оформления и	приготовления
	оформление,	изготовления	пирожных и тортов
	подготовку к	пирожных и тортов	сложного
	реализации пирожных и	= =	ассортимента.
	тортов сложного	ассортимента.	_
	ассортимента с учетом	-	
	потребностей		
	различных категорий		
	потребителей, видов и		
	форм обслуживания		
	ПК 5.6. Осуществлять	Применения	Применяет творческое
	разработку, адаптацию	разработки, адаптации	оформление и
	рецептур	авторских, брендовых,	приготовление
	хлебобулочных,	региональных	авторских, брендовых,
	мучных кондитерских	рецептур	региональных
	изделий, в том числе	хлебобулочных,	хлебобулочных,
	авторских, брендовых,	мучных кондитерских	мучных кондитерских
	региональных с учетом	изделий	изделий
	потребностей	изделии	изделии
	*		
	различных категорий		
D ~	потребителей	П	П
Выполнение работ по	ПК 7.1.	Подготовка рабочего	Подготавливает
профессии 16675 Повар,	Подготавливать	места необходимого	рабочее место,
12901 Кондитер	рабочее место,	оборудования,	оборудование,
	оборудование, сырье,	исходных материалов.	исходные материалы.
	исходные материалы	Подготовка сырья для	Соблюдает правила
	для обработки сырья,	полуфабрикатов	техники безопасности,
	приготовления	кулинарных блюд,	пожарной
	полуфабрикатов,	закусок	безопасности, охраны
	кулинарных блюд,		труда.
	закусок в соответствии		Подготавливает
	с инструкциями и		продукты для
	регламентами		приготовления
			кулинарных блюд,
			закусок

	ПК 7.2. Проводить	Применения	Применяет
	приготовление и	подготовки к	оформление и
	подготовку к	приготовлению	приготовления
	реализации	полуфабрикатов	полуфабрикатов
	полуфабрикатов	разнообразного	разнообразного
	разнообразного	ассортимента блюд,	ассортимента блюд,
	ассортимента для	кулинарных изделий	кулинарных изделий
	блюд, кулинарных		
	изделий		
	ПК 7.3. Осуществлять	Применения	Применяет оформление
	приготовление,	подготовки к	и приготовления
	непродолжительное	приготовлению	бульонов, супов,
	хранение бульонов,	бульонов, супов,	отваров
	супов, отваров	отваров	1
	разнообразного	1	
	ассортимента		
	ПК 7.4. Осуществлять	Применения	Соблюдает технологию
	приготовление,	технологии	приготовления горячих
	непродолжительное	приготовления горячих	соусов
	хранение горячих	соусов разнообразного	Cojeob
	соусов разнообразного	ассортимента	
	ассортимента	accep minion a	
	ПК 7.5. Осуществлять	Применения	Применяет различные
	приготовление,	творческого	методы приготовления
	творческое	оформления и	и оформления горячих
	оформление и	приготовления горячих	блюд и гарниров
	подготовку к	блюд и гарниров	разнообразного
	реализации горячих		ассортимента
	блюд и гарниров		
	разнообразного		
	ассортимента		
	ПК 7.6. Осуществлять	Применения	Применяет различные
	приготовление,	творческого	методы приготовления
	творческое	оформления и	и оформления
	оформление и	приготовления	бутербродов, канапе,
	подготовку к	бутербродов, канапе,	холодных закусок
	реализации	холодных закусок	разнообразного
	бутербродов, канапе,		ассортимента
	холодных закусок		•
	разнообразного		
	ассортимента		
I	1	I	1

ı r		T	1
	ПК 7.7. Осуществлять	Применения	Применяет различные
	приготовление,	творческого	методы приготовления
	творческое	оформления и	и оформления
	оформление и	приготовления	холодных блюд
	подготовку к	холодных блюд	разнообразного
	реализации холодных		ассортимента
	блюд разнообразного		
	ассортимента		
	ПК 7.8. Осуществлять	Применения	Применяет различные
	приготовление,	творческого	методы приготовления
	творческое	оформления и	и оформления сладких
	оформление и	приготовления сладких	блюд, десертов,
	подготовку к	блюд, десертов,	напитков
	реализации сладких	напитков	разнообразного
	блюд, десертов,		ассортимента
	напитков		
	разнообразного		
	ассортимента		
	ПК 7.9. Осуществлять	Применения	Применяет различные
	изготовление,	творческого	методы приготовления
	творческое	оформления и	и оформления
	оформление,	приготовления	хлебобулочных
	подготовку к	хлебобулочных изделий	изделий и хлеба
	реализации	и хлеба	разнообразного
	хлебобулочных		ассортимента
	изделий и хлеба		
	разнообразного		
	ассортимента		
	ПК 7.10. Осуществлять	Применения	Применяет различные
	изготовление,	творческого	методы приготовления
	творческое	оформления и	и оформления мучных
	оформление,	приготовления мучных	кондитерских изделий
	подготовку к	кондитерских изделий	разнообразного
	реализации мучных		ассортимента
	кондитерских изделий		
	разнообразного		
	ассортимента		

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Объём времени (в часах)
1	2	3	4
подгот сложн	Организация и ведение процесса приго овки к реализации хлебобулочных, мучого ассортимента с учетом потребностемителей, видов и форм обслуживания	чных кондитерских изделий	72
	95.01 Организация процессов приготовл булочных, мучных кондитерских издели		18
1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	1. Организация рабочего места 2. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним 3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	 Организация рабочего места. Оформление заявки на продукты Оформление заявки на расходные материалы 	3
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	1. Проверка продуктов органолептическим способом на качество товара	3
4	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом	1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря 3. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов	3
5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с	1. Организация рабочего места. 2. Выбор инвентаря и	3
	нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок	оборудования для приготовления пищи. 3. Работа с весоизмерительным оборудованием	

6	Выбор и применение методов	1. Организация рабочего места 2.	
	приготовления хлебобулочных,	Выбор инвентаря и	
	мучных кондитерских изделий в	оборудования для приготовления	
	зависимости от вида и кулинарных	пищи	
	свойств используемого сырья,	3. Использование различных	3
	продуктов и полуфабрикатов,	технологий приготовления и	
	требований рецептуры,	оформления холодных и горячих	
	последовательности приготовления,	десертов, напитков сложного	
	особенностей заказа.	ассортимента	
мдк (5.02 Процессы приготовления, подгото	вки к реализации	54
	улочных, мучных кондитерских издели	_	54
2	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 3. Использование авторских, брендовых (фирменных) региональных методов приготовления 1. Организация рабочего места. 2. Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием, инвентарем	3
3	инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских	1. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных	3
	изделий перед отпуском, упаковкой на вынос	кондитерских изделий	3
4	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	1. Организация рабочего места. 2. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3
5	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	 Организация рабочего места. Подготовка сырья. Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	6
6	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов	1. Организация рабочего места. 2. Выбор оборудования для	3

7	для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	охлаждения и замораживания некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 1. Организация рабочего места. 2. Соблюдение температурного режима при хранении хлебобулочных, мучных	3
8	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	кондитерских изделий 1. Организация рабочего места. 2. Выбор упаковочного инвентаря для готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос	3
9	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	 Организация рабочего места. Составление калькуляционных карт 	3
10	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)	1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов 3. Выбор хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос	3
11	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пищи. 3. Использование современных методов приготовления пищи	3
12	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	1. Организация рабочего места 2. Соблюдение санитарногигиенических норм и правила техники безопасности с оборудованием при мытье посуды, инвентарем при мытье вручную	3

13	Промежуточный контроль по	1. Выполнение практической	
	организации и ведению процесса	работы и тестового задания	
	приготовления, оформления и		
	подготовки к реализации		6
	хлебобулочных, мучных кондитерских		
	изделий сложного ассортимента с		
	учетом потребностей различных		
	категорий потребителей, видов и форм		
	обслуживания		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессиональной образовательной организации и наставниками базового предприятия.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;

ИТОГО:

- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

4.3. Информационное обеспечение

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

- 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-0101.
- М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с. 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
- 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

72

- 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
- 5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
- 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01.-M.: Стандартинформ, 2014.-III, 11 с.
- 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
- 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 10. 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 1.1.219307 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow art=2758.
- 11. 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
- 12. 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.

Основные источники:

- 1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие. -2-е изд., испр. и доп.-М.: Юрайт, 2017. 248 с..
- 2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум. М.: Юрайт, 2016.- с.

Дополнительные источники:

- 1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 4: учебное пособие. 6-е изд., испр. М.: Академия, 2012. 128 с.
- 2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник. 5-е изд., испр. и доп. М.: Академия, 2011. 400 с.
- 3. Шестакова Т.И. Кондитер профессионал: учебное пособие. 4-е изд.- М.: Дашков и К, 2009. 400 с.

- 4. Бутейкис Н.Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. 7-е изд., перер. и доп. М.: Академия, 2008. 304 с.
- 5. Усов, В. В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. Учеб. пособие В. В. Усов. М.: Академия, 2008. 416 с.
- 6. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред, проф. образования: учеб. пособие. 5-е изд., стер. М.: Академия, 2008. 272 с.
- 7. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. 6-е изд., стер. М.: Академия, 2007. 304 с.
- 8. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие. 3-е изд., стер. М.: Академия, 2006. 240 с.
- 9. Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера: учебное пособие Ростов н/Д: Феникс, 2002. 384 с.
- 10. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления кондитерских изделий: учебник. М.: Академия, 2001. 320 с.
- 11. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. М.: ДеЛи принт, 2005. 320 с.
- 12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие 4-е изд., стер. М.: Академия, 2008.- 321 с.
- 13. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие. М.: Альфа- М; ИНФРА М, 2008.- 368 с.
- 14. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.

Информационные источники:

- 1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru свободный доступ к каталогу образовательных интернетресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
- 2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru
- 3. Федеральный центр информационно образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru
- 4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/

Периодические издания:

- 1. //Питание и общество профессиональный кулинарный журнал. научно производственное издание
- 2. // Кондитерское производство научно-профессиональный журнал
- 3. //Школа гастронома профессиональный журнал для поваров и кондитеров (рецепты)
- 4. //Кулинарный практикум научно-популярный журнал для кулинаров.
- 5. // Школа кулинара научно-популярный журнал для кулинаров.
- 6. // Будь здоров научный журнал
- 7. //Физкультура в школе -научно-популярный журнал
- 8. //Охрана труда и пожарная безопасность научно-популярный журнал
- 9. //ОБЖ научно-популярный журнал
- 10. //Вестник образования научно-методический журнал
- 11. // Методист научно методический журнал
- 12. //Наука и жизнь научно- популярный журнал

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль И оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики В процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является дифференцированный зачет, в ходе которого выставляется оценка, которая выставляется экзаменационной комиссией от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от базового предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	производственных работ
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов	
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое	Использует творческое приготовление и оформление супов	Самооценка, направленная на
оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента	самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление,	Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного	

ассортимента

непродолжительное хранение

сложного

горячих соусов

ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		

	•	
ПК 3.1. Организовывать	Организовывает рабочее место.	
подготовку рабочих мест,	Подготавливает продукты,	
оборудования, сырья, материалов	оборудование, материалы для	
для приготовления холодных	приготовления холодных блюд,	
блюд, кулинарных изделий,	кулинарных изделий, закусок	
закусок в соответствии с	сложного ассортимента	
инструкциями и регламентами		
ПК 3.2. Осуществлять	Соблюдает температурный режим	
приготовление,	хранения холодных соусов,	
непродолжительное хранение	заправок	
холодных соусов, заправок с		
учетом потребностей различных		
категорий потребителей, видов и		
форм обслуживания		
ПК 3.3. Осуществлять	Применяет творческое	
приготовление, творческое	приготовление и оформление	
оформление и подготовку к	салатов сложного ассортимента	
реализации салатов сложного	1	
ассортимента с учетом		
потребностей различных		
категорий потребителей, видов и		Самооценка,
форм обслуживания		направленная на
ПК 3.4. Осуществлять	Применяет творческое	самостоятельную
приготовление, творческое	приготовление и оформление	оценку
оформление и подготовку к	канапе, холодных закусок	обучающимся
реализации канапе, холодных	сложного ассортимента	результатов
закусок сложного ассортимента с	- F	деятельности
учетом потребностей различных		
категорий потребителей, видов и		
форм обслуживания		
ПК 3.5. Осуществлять	Применяет творческое	
приготовление, творческое	приготовление и оформление	
оформление и подготовку к	холодных блюд из рыбы,	
реализации холодных блюд из	нерыбного водного сырья	
рыбы, нерыбного водного сырья	сложного ассортимента	
сложного ассортимента с учетом	and a decopinment a	
потребностей различных		
категорий потребителей, видов и		
форм обслуживания		
ПК 3.6. Осуществлять	Применяет творческое	
приготовление, творческое	приготовление и оформление	
оформление и подготовку к	холодных блюд из мяса, домашней	
реализации холодных блюд из	птицы, дичи и кролика сложного	
мяса, домашней птицы, дичи	ассортимента	
сложного ассортимента с учетом	accopinimenta	
потребностей различных		
потреопостен различных		

категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента	оценку обучающимся результатов деятельности
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента	

приготовление, творческое	приготовление и оформление	
оформление и подготовку к	горячих напитков сложного	
реализации горячих напитков	ассортимента	
сложного ассортимента с учетом		
потребностей различных		
категорий потребителей, видов и		
форм обслуживания		
ПК 4.6. Осуществлять	Соблюдает нормы составления	
	Ţ	
разработку, адаптацию рецептур	адаптации рецептур холодных и	
холодных и горячих десертов,	горячих десертов, напитков	
напитков, в том числе авторских,		
брендовых, региональных с		
учетом потребностей различных		
категорий потребителей, видов и		
форм обслуживания		
ПК 5.1. Организовывать	Организовывает рабочее место.	
подготовку рабочих мест,	Подготавливает продукты,	
оборудования, сырья, материалов	оборудование, материалы для	
для приготовления	приготовления холодных и горячих	
хлебобулочных, мучных	сладких блюд, десертов, напитков	
кондитерских изделий		
разнообразного ассортимента в		
соответствии с инструкциями и		
регламентами		Самооценка,
ПК 5.2. Осуществлять	Применяет приготовление и	направленная на
приготовление, хранение	соблюдает хранение отделочных	самостоятельную
отделочных полуфабрикатов для	полуфабрикатов для	оценку обучающимся
хлебобулочных, мучных	хлебобулочных, мучных	результатов
кондитерских изделий	кондитерских изделий	деятельности.
ПК 5.3. Осуществлять	Применяет творческое	делгельности.
приготовление, творческое	приготовление и оформление	
оформление, подготовку к	хлебобулочных изделий и	
реализации хлебобулочных	праздничного хлеба сложного	
изделий и праздничного хлеба	ассортимента	
сложного ассортимента с учетом		
потребностей различных		
категорий потребителей, видов и		
форм		

Применяет творческое

ПК 4.5. Осуществлять

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	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку

		
числе авторских, брендовых,		обучающимся
региональных с учетом		результатов
потребностей различных		деятельности
категорий потребителей		
ПК 7.1. Подготавливать рабочее	Организовывает рабочее место.	
место, оборудование, сырье,	Подготавливает продукты,	
исходные материалы для	оборудование, материалы для	
обработки сырья, приготовления	приготовления полуфабрикатов,	
полуфабрикатов, кулинарных	кулинарных блюд, закусок	
блюд, закусок в соответствии с		
инструкциями и регламентами		
ПК 7.2. Проводить приготовление	Применяет и соблюдает технику	
и подготовку к реализации	безопасности при приготовлении	
полуфабрикатов разнообразного	полуфабрикатов разнообразного	
ассортимента для блюд,	ассортимента	
кулинарных изделий		
ПК 7.3. Осуществлять	Применяет приготовление и	
приготовление,	соблюдает хранение бульонов,	
непродолжительное хранение	супов, отваров разнообразного	
бульонов, супов, отваров	ассортимента	
разнообразного ассортимента		

		1
ПК 7.4. Осуществлять	Применяет приготовление и	
приготовление,	соблюдает хранение горячих	
непродолжительное хранение	соусов разнообразного	
горячих соусов разнообразного	ассортимента	
ассортимента		
ПК 7.5. Осуществлять	Применяет творческое	
приготовление, творческое	приготовление и оформление	
оформление и подготовку к	горячих блюд и гарниров	
реализации горячих блюд и	разнообразного ассортимента	
гарниров разнообразного		
ассортимента		
ПК 7.6. Осуществлять	Применяет творческое	
приготовление, творческое	приготовление и оформление	
оформление и подготовку к	бутербродов, канапе, холодных	
реализации бутербродов, канапе,	закусок разнообразного	
холодных закусок	ассортимента	
разнообразного ассортимента	ассортимента	
ПК 7.7. Осуществлять	Применяет творческое	
приготовление, творческое	приготовление и оформление	
оформление и подготовку к	холодных блюд разнообразного	
реализации холодных блюд	ассортимента	
разнообразного ассортимента	1	
ПК 7.8. Осуществлять	Применяет творческое	
приготовление, творческое	приготовление и оформление	
оформление и подготовку к	сладких блюд, десертов, напитков	
реализации сладких блюд,	разнообразного ассортимента	
десертов, напитков	Passes of assets asset 11111111111111111111111111111111111	
разнообразного ассортимента		
ПК 7.9. Осуществлять	Применяет творческое	
изготовление, творческое	приготовление и оформление	
• •	хлебобулочных изделий и хлеба	
оформление, подготовку к реализации хлебобулочных	разнообразного ассортимента	
реализации хлебообулочных изделий и хлеба разнообразного	разнообразного ассортимента	
ассортимента	н	
ПК 7.10. Осуществлять	Применяет творческое	
изготовление, творческое	приготовление и оформление	
оформление, подготовку к	мучных кондитерских изделий	
реализации мучных кондитерских	разнообразного ассортимента	
изделий разнообразного		
ассортимента		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск,	- демонстрирует интерес к будущей профессии; - решает задачи профессиональной деятельности организует собственную	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	деятельность; -оценивает эффективность и качество выполнения работ.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы; - оценивает риски при принятии решений.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-использует разные программы при работе на компьютерах	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого	- проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	

уровня физической подготовленности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- применяет источники иностранной литературы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- стремится планировать профессиональную деятельность