

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Краснодарский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

2022

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	39

# I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС на базе основного общего образования разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказ Министерства образования и науки № 1569 от 09.12.2016г. зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016г № 44898, (Профстандартов "Повар" от 8 сентября 2015 г. N 610н, "Кондитер" от 7 сентября 2015 г. N 597н), компетенций WORDSKILLS , укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм.

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ. 01- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПМ. 02- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПМ. 03- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПМ. 04- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПМ. 05- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

-формирование общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо-сбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### Профессиональные компетенции:

ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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
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
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
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности;

- по профессии Повар, Кондитер.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**ВПД** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

-подготовки, уборки рабочего места;

-подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

-приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведения расчетов с потребителями.

**ВПД** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

-оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

**ВПД** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов,

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

**ВПД** Приготовление, оформление и подготовка к реализации

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

**ВПД** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;

ведения расчетов с потребителями.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение

Производственной практики ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 144ч.

Производственной практики ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 360ч.

Производственной практики ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 180 ч.

Производственной практики ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 108 ч.

Производственной практики ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 432 ч.

## II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
<b>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 144 ч</b>		
Тема 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	18
Тема 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	18
Тема 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	- Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	18
Тема 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	- Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление п/ф; - выбирать, рационально размещать на	18



	<p>рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	
<p>Тема 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p>	<p>- Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление п/ф;</p> <p>–выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	18
<p>Тема 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>- Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление п/ф</p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	18
<p>Тема 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи,</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление п/ф</p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с</p>	12

<p>кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>	<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	
<p>Тема 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, сложная нарезки овощей – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>12</p>
<p>Тема 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.  Дифференцированный зачет</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление п/ф – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>12</p>
<p><b>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 360 ч</b></p>		
<p>Тема 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. <i>Подготовка к работе, уборка рабочего места, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов. Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. Приготовление, порционирование(комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Ведение расчета с потребителями.</i></p>	<p>Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление каш и гарниров из круп: подача, требования к качеству. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве</p>	<p>36</p>

<p>Тема 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования, приготовление изделий из каш: подача, требования к качеству. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	<p>36</p>
<p>Тема 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>36</p>
<p>Тема 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов,</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования</p>	<p>36</p>

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
Тема 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, заполнение документации.	36
Тема 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Организация рабочего места, заполнение документации.	36
Тема 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Организация рабочего места, заполнение документации.	36
Тема 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Организация рабочего места, заполнение документации.	36
Тема 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических	Организация рабочего места, заполнение документации.	36

требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
Тема 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Дифференцированный зачет	Организация рабочего места, заполнение документации.	36
Итого:		360
<b>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хо-лодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>180 ч</b>
1. Тема 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам при приемке продуктов со склада.	Инструктаж по ТБ. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов	6
2. Тема 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам при приемке продуктов со склада.	Организация рабочего места, подбор оборудования и производственного инвентаря – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	6
3. Тема 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам при приемке продуктов со склада.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места, подбор оборудования и производственного инвентаря, взвешивание, измерение	6
4. 4. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам при приемке продуктов со склада.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: нарезке вручную и на слайсере,	6

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul>	
<p>Тема 5. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– измельчение, смешивание, прослаивание,</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul>	6
<p>Тема 6. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: порционирование.</p>	12
<p>Тема 7. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: нарезке вручную и на слайсере. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>фарширование,</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul>	12

	ЧИСТОТЫ;	
Тема 8. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: измельчение, смешивание. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взбивание, настаивание – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	12
Тема 9. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: прослаивание, порционирование. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: запекание, – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	12
Тема 10. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: фарширование, взбивание. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: варке, – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	12
Тема 11. Организация	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего	6

<p>рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: настаивание, запекание. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p>	<p>места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: охлаждение – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	
<p>Тема 12. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: варки, охлаждении, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: заливание желе. – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	6
<p>Тема 13. Использование различных технологий приготовления бутербродов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении бутербродов, гастрономических продуктов порциями – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	6
<p>Тема 14. Использование различных технологий приготовления гастрономических продуктов порциями по ассортименту и меню базы</p>	<p>Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении</p>	6



практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении Оценка качества, отпуск, сроки хранения.	
Тема 15. Использование различных технологий приготовления салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при приготовлении простых холодных блюд и закусок Оценка качества, отпуск ,сроки хранения	6
Тема 16. Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря Оценка качества, отпуск, сроки хранения	6
Тема 17. Использование различных технологий приготовления закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	Инструктаж по ТБ рабочего места и подбор оборудования и инвентаря Приготовление холодных блюд Оформление и подача Оценка качества, отпуск, сроки хранения	6
Тема 18. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов Соблюдение условий хранения готовых блюд.	6
Тема 19. Оформление и подача бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов Соблюдение условий хранения готовых блюд.	6
Тема 20. Оформление и подача гастрономических продуктов порциями с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов Соблюдение условий хранения готовых блюд.	6
Тема 21. Оформление и подача	Организация рабочего места повара, подбор	6

салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов Соблюдение условий хранения готовых блюд.	
Тема 22. Оформление и подача простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов Соблюдение условий хранения готовых блюд.	6
Тема 23. Оформление и подача закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов Соблюдение условий хранения готовых блюд.	6
Тема 24. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов Соблюдение условий хранения готовых блюд.	6
Тема 25. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Дифференцированный зачет	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов Соблюдение условий хранения готовых блюд.	6
Итого:		180
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>108</b>
Тема 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Инструктаж по ТБ Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов	12
Тема 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны	Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря	12

труда).		
Тема 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Инструктаж по ТБ Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов Организация хранения продуктов, материалов Работа с документацией Соблюдение правил хранения с учетом требований к безопасности пищевой продукции	12
Тема 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Инструктаж по ТБ Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Сервировка и оформление Оценка качества	12
Тема 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	Инструктаж по ТБ Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление холодных и горячих десертов Сервировка и оформление Оценка качества	12
Тема 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения	Инструктаж по ТБ Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление напитков сложного ассортимента Сервировка и оформление Оценка качества	12

требуемой температуры отпуска.		
Тема 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочих мест. Требования к цехам и персоналу. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков Сервировка и оформление Оценка качества	12
Тема 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	Инструктаж по ТБ. Организация рабочих мест. Требования к цехам и персоналу.	12
Тема 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  Дифференцированный зачет	Инструктаж по ТБ. Организация рабочих мест. Требования к цехам и персоналу. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче	12
Итого:		108
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 432		
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: измельчение, смешивание, прослаивание, – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с	12

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: измельчение, смешивание, прослаивание, – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	12
3. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: измельчение, смешивание, прослаивание, – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	12
4. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Инструктаж по ТБ. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: измельчение, смешивание, прослаивание, – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	12
5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов.	– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,	12

расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - работа с документацией	
6. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - работа с документацией	12
7. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - работа с документацией – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
8. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - работа с документацией – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Рецептуры, режимы выпечки, требования к качеству. – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять	12

	<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	
<p>10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана</p>	<p>Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Рецептуры, режимы выпечки, требования к качеству.</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	12
<p>11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p>	<p>Приготовление теста мучных кондитерских изделий из него. Рецептуры, режимы выпечки, требования к качеству.</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	12
<p>12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>итог</p>	<p>Приготовление теста мучных кондитерских изделий из него. Рецептуры, режимы выпечки, требования к качеству</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	12

	стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
13. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий, порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий, порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
14. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий, порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий, порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
15. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий, порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
16. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий,	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий, порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12



рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
17.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		12
18.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	12
19. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	<p>– подготовке готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	12
20. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	<p>- подготовке готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	12
21.Подготовка готовой продукции к хранению (охлаждение и	подготовке готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, других	12

замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
22. Подготовка готовой продукции к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	. подготовке готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	12
23. Подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	- подготовке полуфабрикатов высокой степени готовности, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	12
24.. Подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	подготовке полуфабрикатов высокой степени готовности, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами,	12

	стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
25. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	12
26. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	12
27. Размораживание мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	12
28. Размораживание мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	12
29. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции,	Заполнение отчета о производственной практике Работа в торговом зале	12
30. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции,	Заполнение отчета о производственной практике Работа в торговом зале	12

31. Самооценка соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	Заполнение отчета о производственной практике Работа в торговом зале	12
32. Самооценка соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	Заполнение отчета о производственной практике Работа в торговом зале	12
33. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	Работа в торговом зале	12
34. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	Работа в торговом зале	12
35. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Работа в торговом зале	12
36. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Работа в торговом зале	12
Дифференцированный зачет		
Всего		432

#### **IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

##### **4.1. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания города Краснодара. Во время прохождения производственной практики обучающиеся усовершенствуют навыки приготовления блюд из мяса домашней птицы, приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

##### **4.2. Характеристика рабочих мест**

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
------------------------------	--------------	------------------------------------------

Мясной цех	Мясорубки, фаршемешалки, весоизмерительное оборудование, холодильные шкафы, тестомесильные машины, тестораскаточные машины	Инструменты: поварская тройка, ложка нуазетка, ножи, доски, лопаточки; инвентарь: сотейники, сковороды, противни, кастрюли, столовая посуда, сито.
Горячий цех	Весоизмерительное оборудование, электрическая плита, электросковорода, протирочная машина	Инструменты: поварская тройка, ложка нуазетка, ножи, доски, лопаточки; инвентарь: сотейники, сковороды, противни, кастрюли, столовая посуда, сито, скалки.
Мучной цех	Тестомесильные машины, тестораскаточные машины	Инструменты: доски, лопаточки; инвентарь: противни, кастрюли, столовая посуда, сито, кондитерские мешки, различные выемки, скалки.
Кондитерский цех	Тестомесильные машины, тестораскаточные	Инструменты: лопаточки; инвентарь:

	е машины	сотейники, сковороды, противни, кастрюли, столовая посуда, сито, кондитерские мешки, различные выемки, скалки.
--	----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### **4.3. Общие требования к организации производственной практики**

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику: проводится концентрированно на предприятиях общественного питания г. Краснодар.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели и мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### **4.5. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

И.П. Самородова, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебник, 2015г, ИЦ Академия.

М.В.Володина, Организация хранения и контроль запасов и сырья, учебник, 2014г, ИЦ Академия.

З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г.

Т.А.Лаушкина, Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве, учебник, ИЦ Академия, 2014г

Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.

И.Г.Мальчикова, Кулинария, учебное пособие, Инфра-М, 2011г

Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2008г.

В.И.Крицтафович, Методы и техническое обеспечение контроля качества, учебное пособие, Дашков и К, 2007г.

И.П. Самородова, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебник, 2015г, ИЦ Академия.

- М.В.Володина, Организация хранения и контроль запасов и сырья, учебник, 2014г, ИЦ Академия.
- З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г.
- Т.А.Лаушкина, Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве, учебник, ИЦ Академия, 2014г
- Т.А.Качурина, Контрольные материалы по профессии «Повар», 2014г, ИЦ Академия.
- И.П. Самородова, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, учебник, ИЦ Академия, 2014г.
- Н.Э. Харченко, Сборник, рецептур блюд и кулинарных изделий, ИЦ Академия, 2014
- А.И.Здобнов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2014
- А.К.Батурин, Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов, Профессия, 2006г
- А.В.Румянцев, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, Дело и сервис, 1998г
- А.П. Рубан, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, Вика, 1992
- И.П. Самородова, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, учебник, ИЦ Академия, 2014г.
- Н.И.Дубровская, Приготовление супов и соусов, учебник, ИЦ Академия, 2015г
- Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
- И.Г.Мальчикова, Кулинария, учебное пособие, Инфра-М, 2011г
- И.И.Потапова, Соусы, учебное пособие, 2013г, ИЦ Академия.
- И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, учебное пособие, ИЦ Академия, 2014г
- Л.А.Радченко, Обслуживание на предприятиях общественного питания, учебник, Феникс, 2013г.
- Л.А.Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, Феникс, 2012г
- Е.Б.Матюхина, Организация производства на предприятиях общественного питания, Инфра-М, 2012г
- И.П. Самородова, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, учебник, ИЦ Академия, 2014г
- З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г.
- И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из яиц, творога. Сладкие блюда и напитки, учебное пособие, ИЦ Академия, 2014г
- В.А.Тимофеева, Товароведение, учебник, Феникс, 2012г.
- З.П.Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, учебник, ИЦ Академия, 2012г
- Е.И.Соколова, Приготовление блюд из овощей и грибов, учебник, 2014г, ИЦ Академия.

- Т.А.Качурина, Контрольные материалы по профессии «Повар», 2014г, ИЦ Академия.
- Н.Э. Харченко,Сборник, рецептур блюд и кулинарных изделий, ИЦ Академия, 2014
- А.И.Здобнов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2014
- А.К.Батурич, Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов, Профессия, 2006г
- А.В.Румянцев, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, Дело и сервис, 1998г
- А.П. Рубан, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, Вика, 1992
- И.И. Потапова. Н.В. Корнеева, Холодные блюда и закуски, учебное пособие, ИЦ Академия, 2008г.
- Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
- И.Г.Мальчикова, Кулинария, учебное пособие, Инфра-М, 2011г
- З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г.
- Л.А.Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, Феникс, 2012г
- Е.Б.Матюхина, Организация производства на предприятиях общественного питания, Инфра-М, 2012г
- Н.Э. Харченко,Сборник, рецептур блюд и кулинарных изделий, ИЦ Академия, 2014
- А.И.Здобнов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2014
- А.К.Батурич, Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов, Профессия, 2006г
- А.В.Румянцев, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, Дело и сервис, 1998г
- А.П. Рубан, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, Вика, 1992
- В.И. Богушева. Технология приготовления пищи, учебное пособие, Феникс, 2013г.
- И.И. Потапова. Н.В. Корнеева, Холодные блюда и закуски, учебное пособие, ИЦ Академия, 2008г.
- Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
- И.Г.Мальчикова, Кулинария, учебное пособие, Инфра-М, 2011г
- З.В.А.Тимофеева, Товароведение, учебник, Феникс, 2012г.
- З.П.Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, учебник, ИЦ Академия, 2012г
- Г.Г.Дубцов, Технология приготовления пищи, учебное пособие, ИЦ Академия, 2004г
- Н.Э. Харченко,Сборник, рецептур блюд и кулинарных изделий, ИЦ Академия, 2014
- А.И.Здобнов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Арий, 2014



- А.К.Батурич, Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов, Профессия, 2006г
- А.В.Румянцев, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, Дело и сервис, 1998г
- А.П. Рубан, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, Вика, 1992
- Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
- С.Е. Ермилова, Торты пирожные и десерты, учебное пособие, 2014г, ИЦ Академия.
- И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из яиц, изделия из творога. Сладкие блюда и напитки, учебное пособие, ИЦ Академия, 2014г.
- Л.А.Радченко, Обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, Феникс, 2013г.
- Л.А.Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, Феникс, 2012г
- Е.Б.Матюхина, Организация производства на предприятиях общественного питания, Инфра-М, 2012г
- Л.Л.Татарская, Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, ИЦ Академия, 2003г
- И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки, учебное пособие, ИЦ Академия, 2014г.
- Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
- И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, учебник, ИЦ Академия, 2014г.
- З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г.
- И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, учебник, ИЦ Академия, 2015г.
- З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г
- Л.А.Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, Феникс, 2012г
- Е.Б.Матюхина, Организация производства на предприятиях общественного питания, Инфра-М, 2012г
- Н.Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, ИЦ Академия, 2012г.
- Н.Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, ИЦ Академия, 2010г.
- Н.А.Анфимова, Кулинария, учебник, ИЦ Академия, 2013г.
- С.Е. Ермилова, Торты пирожные и десерты, учебное пособие, 2014г, ИЦ Академия.
- Т.Б.Цыганова, Технология хлебопекарного производства, учебник, ПрофОбрИздат, 2002

Дополнительные источники:

- Статистические методы в управлении качеством продукции : учебник / В.В. Ефимов, Т.В. Барт. — Москва : КноРус, 2016. <https://www.book.ru/book/918797>
- Улучшение качества продукции, процессов, ресурсов : учебное пособие / В.В. Ефимов. — Москва : КноРус, 2016. <https://www.book.ru/book/920749>
- Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова, и др. — Москва : Русайнс, 2017. <https://www.book.ru/book/922817>
- Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2018. — 413 с. — СПО. <https://www.book.ru/book/923528>
- Теоретические основы товароведения : учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2017. — 219 с. — СПО. <https://www.book.ru/book/920202>
- Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (для СПО). Учебно-практическое пособие : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2019. — 209 с. <https://www.book.ru/book/931193>
- Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО)+eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2018. — 246 с. <https://www.book.ru/book/927096>
- Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова, и др. — Москва : Русайнс, 2017. <https://www.book.ru/book/922817>
- Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (для СПО). Учебно-практическое пособие : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2019. — 209 с. <https://www.book.ru/book/931193>
- Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО)+eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2018. — 246 с. <https://www.book.ru/book/927096>
- Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. <https://www.book.ru/book/924187>
- Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (для СПО). Учебно-практическое пособие : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2019. — 209 с. <https://www.book.ru/book/931193>
- Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО)+eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2018. — 246 с. <https://www.book.ru/book/927096>
- Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. <https://www.book.ru/book/924187>

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. <https://www.book.ru/book/921937>

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. <https://www.book.ru/book/922543>

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. <https://www.book.ru/book/921937>

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. <https://www.book.ru/book/922543>

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. <https://www.book.ru/book/921937>

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. <https://www.book.ru/book/922543>

Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. <https://www.book.ru/book/924187>

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с.

<https://www.book.ru/book/924213>

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с.

<https://www.book.ru/book/924213>

Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : Русайнс, 2017.

<https://www.book.ru/book/927508>

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва : КноРус, 2018.

<https://www.book.ru/book/924213>

Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : Русайнс, 2017.

<https://www.book.ru/book/927508>

## **V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а так же выполнения учащимися производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li> <li>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления простых и горячих блюд.</li> <li>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) при приготовления простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>-демонстрация последовательности технологического процесса для приготовления простых и горячих блюд.</li> <li>-демонстрация различных методов приготовления простых и горячих блюд;</li> <li>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых и горячих блюд для подачи;</li> <li>-соответствие готовых и горячих блюд требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);</li> <li>-соблюдение правил и условий хранения готовых и горячих блюд</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и во время производственной практики; заполнение отчета о производственной практики обучающегося;</p> <p>мониторинг умений при самооценке обучающимися;</p> <p>дневник обучающегося;</p> <p>тестирование;</p> <p>дифференцированный зачет.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</li> <li>- определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья);</li> <li>-осуществление расчета необходимого количества продуктов;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li> <li>-демонстрация последовательности технологического процесса;</li> <li>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых блюд и изделий;</li> <li>-соответствие готовых блюд и изделий требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);</li> <li>-соблюдение правил и условий хранения готовых блюд и изделий.</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и во время производственной практики; заполнение отчета о производственной практики обучающегося;</p> <p>мониторинг умений при самооценке обучающимися;</p> <p>дневник обучающегося;</p> <p>письменный опрос;</p> <p>тестирование;</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и во время производственной практики;</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li> <li>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд и кондитерских изделий;</li> <li>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готовых блюд и кондитерских изделий;</li> <li>-соответствие готовых простых блюд и кондитерских изделий;</li> <li>-соблюдение правил и условий хранения готовых блюд и кондитерских изделий .</li> </ul>	<p>заполнение отчета о производственной практики обучающегося;</p> <p>мониторинг умений при самооценке обучающимися;</p> <p>дневник обучающегося;</p> <p>письменный опрос;</p> <p>тестирование;</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------